Zucchini gefüllt mit einer Ziegenkäse-Honig-Salbei Fülle auf Tomaten

Foto: Gisela Martin
Rezept zur Verfügung gestellt von Manuela Neumann
Für 2 Personen

Zutaten:
2 mittlere Zucchini
100g Ziegenfrischkäse
2 TL Honig
1 Zweig/e Rosmarin, Nadeln abgezupft und gehackt
10 Blätter Salbei, gehackt
Salz und Pfeffer
ca. 200g Tomaten
Thymian
1 TL Oregano
1 EL Olivenöl
Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:
Die Tomaten waschen, halbieren oder achteln, in einer Auflaufform verteilen, Thymianzweige dazwischen verteilen, Oregano, Salz und Pfeffer darüber streuen und Olivenöl darüber träufeln.

Zucchini waschen, Enden abschneiden, halbieren, aushöhlen, so dass eine Mulde entsteht. Das heraus geschnittene Fruchtfleisch mit dem Ziegenfrischkäse, Honig, Salbei, Rosmarin, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer mit dem Messer mischen.
Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchini füllen, diese auf die Tomaten in die Auflaufform legen, mit etwas geriebenem Parmesan (in Trommelraffel, oder Mahlvorsatz für Fleischwolf reiben) bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Minuten bei 180-190°C backen.

Foto Manuela Neumann

Zwischendrin ab und zu mal schauen, ob die Zucchini nicht zu dunkel werden, ggfls. abdecken.

Ich hoffe, Euch schmeckt es genauso gut wie mir

Kleine Abwandlung von Gisela Martin zu Ihrem Foto:
So sahen meine in der Auflaufform aus – Durch die frischen Kräuter waren sie wirklich sehr lecker. Wir hatten 185 Grad, später 180 Grad bei Heissluft und mittlerer Dampfzugabe. Herausgenommen habe ich sie 15 Minuten vorher. Dazu gabs Couscous. Die Tomaten haben relativ viel Flüssigkeit abgegeben, was wir als Sosse über den Couscous gegeben habe.Durch die frischen Kräuter war es sehr lecker.
Die Mengen für die Füllung habe ich pi mal Daumen genommen. Ich hatte noch ein paar Goudareste und Mascarponereste, die mit verarbeitet wurden. Und da ich keinen Ziegenkäse habe, hatte ich normalen Frischkäse.

Chocolate Cookie Dough Cheesecake Käsekuchen

Rezept und Foto von Anna Weidner
Fotodokumentation im Text von Anna G.

Zutaten:
200g weiche Butter
50g (geschmolzen für den Boden)+ 50 g (zerhackt für die Cookies) + 30 gr. (zerhackt zum Verzieren) Zartbitterschokolade
175g + 50g + 75g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Prise Salz
3 Eier (M-L)
300g Mehl
1 geh. TL Backpulver
400g Doppelrahmfrischkäse
200g saure Sahne
2 EL Speisestärke

Zubereitung:

Cookieteig und Boden:
100g Schokolade hacken. Die Hälfte im Kessel schmelzen (Flexi).

200g Butter, 175g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen (Flexi, wenn Butter zu hart ist, 25 Grad Temp zugeben). 1 Ei unterrühren. 300g Mehl und Backpulver mischen und unter rühren. 1/4 Teig (d.h. ca. 180 gr.) abnehmen und grob zu Stücken oder kleinen Kugeln formen und 50 gr. zerhackte Schokolade beigeben. Kugeln kalt stellen.

Unter restl. Teig geschmolzene Schoko rühren. Springform fetten und Boden mit Backpacker auslegen umd Teig in der Form zu einem Boden drücken und einen kleinen Rand hochziehen). 30 min kaltstellen.

Käsemasse:
Restl Eier trennen. Eiweis steif schlagen, dabei 50 g Zucker

langsam dazugeben (Ballonschneebesen).

Frischkäse Eigelb, Sahne, Stärke, restlicher Zucker cremig rühren (Ballonschneebesen).

Eischnee unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Hälfte der Masse in die Springform füllen. Dann beiseite gestellte Cookie Dough Kugeln darauf verteilen und restl Masse darauf geben.

Bei 175 Grad/Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene ca. 35 – 40 min backen. Je nach Ofen vllt auch weniger (Anmerkung Gisela M: 35 Minuten waren bei uns zu wenig, deutlich länger. Stäbchenprobe machen!).

Nach Backzeit Ofen abschalten, restliche gehackte Schokolade auf Kuchen verteilen und bei leicht geöffneter Ofentür 30 min auskühlen lassen.

Hähnchenbrust-Spinat-Auflauf

Foto von Tagesmutter Lüdinghausen

Rezept stammt aus der TM-Rezeptewelt und wurde auf CC umgemünzt von Tagesmutter Lüdinghausen

Zutaten:
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Olivenöl
1 Packung Rahmspinat (nach dem Auftauen abgestandene Flüssigkeit abgießen)
1 kleine Dose Mais
100 g Fetakäse, gewürfelt

100 g Cremefine
3 Eier
Pfeffer und Salz
600 g Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke geschnitten
3-4 Tomaten, in Scheiben geschnitten
100 g geriebenen Käse (z.b. Gouda) belegen. (Grobreibe, Scheibe 3)

Zubereitung:
Zwiebeln und Knoblauchzehen im Multi mit Messer zerkleinern (oder von Hand) und in Kessel geben
und in 1 Esslöffel Olivenöl 2 Minuten auf 140 Grad dünsten. (Flexi), auf 100 Grad reduzieren.

Rahmspinat (nach dem Auftauen abgestandene Flüssigkeit abgießen), Mais, gewürfelter Fetakäse, Cremefine, Eier, Pfeffer und Salz dazugeben und 5 Minuten auf 70 Grad garen lassen. (Kochrührelement)

Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke geschnitten auf 9er Formen verteilen. Die Spinatmasse darüber geben und mit
3-4 Tomaten, in Scheiben geschnitten (z.B. mit Multi oder Trommelraffel) und
100 g geriebenen Käse (z.b. Gouda, Reiben, Grobreibe Scheibe Nr. 3) belegen.

Auf 180 Grad Umlauft 25 Minuten garen.

Ich habe das Hähnchenbrustfilet auf 15 9er Formen verteilt und hatte noch etwas Spinatmasse übrig, welche ich dann “vegetarisch” in einer weiteren 9er Form gegart habe. Wer keine 9er Formen hat, kann auch eine Auflaufform nehmen, die ca. 2/3 eines Backbleches einnimmt. bei anderen Größen evtl. die Garzeit anpassen. Die Masse ließ sich gut aus der Form rausnehmen, war aber noch ein wenig wässrig. Im abgekühlten Zustand war sie noch fester und es lief keine Feuchtigkeit mehr aus.

Rotwein-Gugelhupf

Quelle: Genuss-Magazin 02/2015 nachgebacken von Simone Bachmann
Foto von Simone Bachmann

Zutaten:
75 g Zartbitter-Schokolade
250 g weiche Butter
250 g Zucker
Schalenabrieb einer Orange (hab gekaufte ger.Schale genommen)
4 Eier
250 g Mehl
1 EL Backpulver
175 ml lieblicher Rotwein
1 EL Zimt / 1 EL Vanillezucker (mischen)
2 EL Rum
150 g Puderzucker

Zubereitung:
Schoko raspeln (hab ich mit der Raffel gemacht).

Butter, Zucker und Orangenschale mit dem Schneebesen schaumig rühren (5 min).

Nach und nach die Eier dazu.

Mehl und Backpulver langsam unterheben (geht alles noch mit dem Schneebesen).

125 ml Rotwein zum Teig dazu (wer lesen kann ist von Vorteil – ich habe die ganze 175ml reingetan – war trotzdem super lecker).

Zum Schluss Zucker, Zimt, Rum und Sckoko unterheben.

In die Kuchenform und 60 min bei 180C backen

Für den Überzug restlichen Rotwein mit Puderzucker zu einem Guss verrühren und über den Kuchen gießen.

Wer mehr Farbe möchte, einfach ein paar Spritzer rote Lebensmittelfarbe dazu

Pers.Meinung: super lecker – locker – mmmmmh

Zubehör-Tabelle von Kenwood

KenwoodZubehoerTabelle

Ratatouille

Rezept gefunden auf Chefkoch.de und in Teilen abgewandelt:

Zutaten:
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Zuchini, Auberginen, Paprika nach Belieben
1 Dose Tomaten oder frische Tomaten
Olivenöl
Salz/Pfeffer

Nach Belieben Schwarzkümmel, Cumin

Zubereitung:
Zwiebel und Knoblauch von Hand schneiden oder im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern und in Schüssel geben:

Zucchini, Auberginen und Paprika halbieren und mit grober Scheibe im Multi oder Trommelraffel hobeln

Zwiebel und Knoblauch bei 140° mit etwas Olivenöl in Kessel geben, Koch-Rührelement und Rührintervall 3 kurz anbraten, das restliche Gemüse dazugeben und kurz mitdünsten.

‘Tomatenstücke (aus der Dose oder frische) dazu und mit Wasser aufgießen, Salz und Pfeffer dazu geben. Temperatur auf 100° reduzieren und ca. 30min köcheln lassen.

Kräuter erst zum Schluss zugeben.

Karotten-Kartoffel-Rösti

Rezept und Foto von Gisela Martin

Menge ergibt ca. 8 Bratlinge, langt für ca. 2 Personen (oder es ist nur eine Beilage, dann reichts ggf. für 3-4)

Menge reicht für ca. zwei Pfannen, am besten mit zwei Pfannen gleichzeitig arbeiten.

Zutaten:
1 Zwiebel
200 g Karotten
200 g Kartoffeln
1 El Mehl
2 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskat
Öl oder Butter zum Herausbraten

Zubereitung:
Zwiebel kleinschneiden.
Karotten und Kartoffeln mit der groben Trommelraffel zerkleinern (oder im Multizerkleinerer).

Karotten und Kartoffel trocken tupfen.

Alles mit Mehl, Eigelb, Gewürzen vermischen

Fett in Pfanne erhitzen und von beiden Seiten knusprig braun braten.

Erbswurstsuppenpulver

Rezept und Fotos von Manfred Cuntz
Erbswurstpulver

Brownies

Foto: Gisela Martin

Zutaten:
250 g Zartbitterschokolade
250 g Butter
7 Eier (bzw. 6, wenn es sehr große sind)
350 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Weizenmehl
1 Prise Salz
zzgl etwas Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung:
Backofen 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen, Form mit Butter einfetten.

Schokolade mit Trommelraffel oder Multizerkleinerer hacken.

In Kessel Flexi einsetzen, Rührintervall 3.
Schokolade mit Butter bei ca. 55 Grad schmelzen lassen.

In zweiter Schüssel Eier mit Zucker und Vanillezucker mit Ballonbesen schaumig schlagen (die Maße wird dann richtig voluminös, ruhig ein paar Minuten länger aufschlagen). Schoko-

Butter-Masse einrühren. Dann Mehl und Salz unterheben (manuell oder mit Unterhebrührelement).

Den Teig gleichmäßig in Form verteilen und im Backofen ca. 24 Min. backen. Innen sollten sie noch etwas feucht sein. Auskühlen lassen und dann schneiden.

Am besten schmecken die Brownies in Kombination mit einer Kugel Vanilleeis… oder auch zwei…. Guten Appetit!

Foto Gisela Martin, in Glasauflaufform gebacken

Reibekuchen mit Kenwood

Beratung Oliver Böttcher:
Reibekuchen geht nur mit Kronenreibe (Trommelraffel) oder Entsafter, da die Kartoffeln gerissen werden sollen.

Tipp für Anwendung im Entsafter:
Trester nehmen , Saft abstehen lassen bis sich Wasser und Stärke getrennt haben und ggfls. Stärke wieder zu den Kartoffeln.

Mit Raspelscheibe werden es Rösti , keine Reibekuchen.