

Karotten-Selleriesalat



Foto und Anleitung zur Verfügung gestellt von Michèle Bumann-Grütter

Zutaten:

Karotten geschält

Sellerie geschält

Öl

Balsamico

Mayonese

Senf

Salatgewürz

Kräuter

Knoblauch

Schuss Milch

Zubereitung:

Karotten und Sellerie mit Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 2, durchlassen.

In Gewürzmühle nach Belieben Öl, Balsamico, Mayonese, Senf, Salatgewürz, Kräuter, Knoblauch und Schuss Milch geben und mixen.

Fertig ☐

Hackfleischbällchen mit Waldpilz-Zwiebelfüllung



Fotos Gisela M.

Rezept aus "Mein Mix Kochbuch, Heft 1/2017, Sonderheft Landidee mit 75 Rezepten für die Multifunktions-Küchenmaschine" und von Gisela M. auf CC abgewandelt

Zutaten:

Für die Pilzfüllung:

100 gr. Zwiebel, grob zerteilt

80 gr. Champignons

15 gr. getrocknete Steinpilze

1 Zweig gezupfter Thymian

10 ml Olivenöl

1 Prise Salz, Pfeffer

1 EL Semmelbrösel

Für die Hackfleischmasse:

25 gr. Karotten

35 gr. Zwiebel

25 gr. Semmelbrösel

1 Ei

6 Blatt Petersilie

5 gr. Curry
5 gr. Paprika
1 Prise Pfeffer
2 TL Salz
300 gr. Rinderhackfleisch

Zubereitung:

Pilzfüllung:

Zwiebeln, Champignons, Thymian und getrocknete Steinpilze in Multizerkleinerer mit Messer geben und ca. 15 Sekunden mit Stufe 4 zerkleinern, bis alles schön klein ist.



Pilzmischung in Kessel mit Flexi umfüllen. Olivvenöl, Salz und Pfeffer zugeben, 100 Grad einstellen, Rührintervall 2 und ca. 3 Minuten rühren lassen. Semmelbrösel zugeben, kurz mit Flexi vermischen lassen. Topfinhalt zur Seite stellen und abkühlen lassen.



Hackfleischmasse:

Alle Zutaten ausser dem Hackfleisch in Multizerkleinerer mit

Messer geben (es stört nicht, wenn im Multi noch Reste von der Pilzfüllung sind, also bitte nicht extra säubern) und ca. 15 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern.



Die Masse in den Kessel umfüllen, in dem die Pilzfüllung war (ohne vorheriges zwischenspülen). K-Haken einsetzen. Hackfleisch zugeben und ca. 30 Sekunden auf "min" laufen lassen.

Aus dem Waldpilzteig 6 Bällchen formen, ebenso aus dem Hackfleischteig.

Die Hackbällchen in der Hand platt drücken und den Waldpilzteig in die Mitte legen. Dann die Hand schließen, damit der Waldpilzteig von der Hackmasse komplett umschlossen wird und in das Dampfkörbchen legen (Anmerkung: ich hatte sicherheitshalber den Dampfeinsatz mit einem Tropfen Öl eingerieben. Es hat nichts angehängt, müsste auch ohne Öl gehen).



In den Kessel jetzt ca. einen Liter Wasser füllen, Temperatur

auf 110 Grad stellen und Rührintervall 3.

Sobald das Wasser kocht, das Dampfkörbchen einsetzen und den Timer auf 25 Minuten stellen.

Danach kann man – je nach Belieben – die fertig gegarten Hackbällchen noch in einer Pfanne mit Öl angebraten werden.



Lt. "Mein Mix-Kochbuch" für 2-3 Personen/365 kcal/16,1 KH

Kürbiskernaufstrich mit Kürbiskernöl vom steirischen Ölkürbis



Rezept und Foto von Josef Schardl von www.kernoelpapi.com

Grenzenial auf frischem Bauernbrot oder Kürbiskernbrot

Zutaten:

100 g Butter

100 g Frischkäse

1 Prise Salz

80 g Kürbiskerne vom steirischen Ölkürbis

1 Schalotten Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Kürbiskernöl vom steirischen Ölkürbis

Salz und Pfeffer nach Geschmack

1 EL Aceto balsamico, weiß

2 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

Zubereitung:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett zart rösten, salzen und in Multizerkleinerer mit Messer fein mahlen/hacken. Umfüllen und zur Seite stellen.

Butter, Frischkäse und Salz in Multizerkleinerer mit Messer schaumig rühren.

Schalotte und Knoblauch fein hacken und mit den gemahlenen Kürbiskernen sowie dem Kürbiskernöl zu der Buttermischung geben und gut vermengen.

Alles mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken.

Zum Schluss den Schnittlauch untermengen und die Masse als Beilage zu Brot servieren.

Hält sich mindestens 1 Woche im Kühlschrank.

Rigatoni al forno



Fotos Kristina Hanscomb

Rezept aus Zeitschrift "Rezepte mit Herz" und von Kristina Hanscomb auf CC abgewandelt.

Zubereitungszeit: 80 min

für 4-6 Portionen

Zutaten:

- 400 g Rigatoni
- 250 g Rinderhack
- 2 Schalotten
- 2 Knochblauchzehen
- 20 ml Olivenöl
- 500 g gehackte Dosentomaten
- 250 ml Sahne
- $\frac{1}{2}$ TL getrockneten Basilikum
- $\frac{1}{2}$ TL getrockneten Oregano
- $\frac{1}{2}$ TL getrockneten Thymian
- $\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 150 g Champignons, in Scheiben (am besten die braunen)
- 150 g TK-Erbsen

- 20 g kalte Butter
- 1 EL Parmesan
- 200 g geriebenen Mozzarella

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln und Knochblauchzehen im Multi kurz zerkleinern und dann mit dem Öl für **3 Minuten 120 °C Rührintervall 1** in der Schüssel entweder mit dem Flexi oder Koch-Rührelement andünsten. (Ich hatte die ganze Zeit den Flexi drin.)
2. Tomaten, Sahne, Kräuter, Cayennepfeffer und Salz hinzugeben, **30 min bei 100 ° C Intervallstufe 2**
3. In der Zwischenzeit Rigatoni in Salzwasser bissfest kochen, ca. 6 min, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten.
4. Den Backofen auf **180 ° C Ober- und Unterhitze**
5. Hackfleisch, Champignons und Erbsen hinzufügen, noch mal **3 min 100 ° C Intervall 1**
6. Butter und Parmesan hinzufügen, 1 min lang unterrühren (Unterrührknopf mehrmals gedrückt halten).
7. Die Sauce über die Rigatoni geben, alles gut vermengen und mit Mozzarella bestreuen.
8. Im Ofen, mittlerer Einschub, ca. **30 min** goldgelb überbacken.

Fertig! Guten Appetit!

Kokos - Tomaten - Suppe



Foto Barbara Kind

Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:

3 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehen

1 EL Öl

400 ml Tomaten passiert

250 ml Kokosmilch

100 ml Gemüsebrühe

2 EL Orangensaft

Salz/Cayennepfeffer/2-3 Prisen Zucker

3-4 Msp. Sambal Oelek

Garnelen

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden (z. B. Multizerkleinerer oder normales Messer). Knoblauchzehen klein hacken.

Öl in Kessel erhitzen, Temperatur 140 Grad/Kochrührelement/Rührintervall 2, Zwiebeln und Knoblauchzehen 3 Minuten anschwitzen.

Tomaten, Kokosmilch, Gemüsebrühe und Orangensaft zufügen, Temperatur auf 95 Grad zurückdrehen, mind. 6 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz/Pfeffer/Kreuzkümmel/Zucker/Sambal Oelek würzen.

Garnelen in einer Pfanne scharf anbraten und in die Suppe legen.

Kohlrabi-Spaghetti mit Avocado-Minz-Sauce



Fotos Steffi Grauer

Dieses Rezept und viele weitere Rezepte für Allergiker gibt es hier: www.kochtrotz.de

Zutaten für 2 größere Portionen:

2 Kohlrabi geschält

Sauce:

1/2 Bund frische Minze, Blättchen abgezupft

2-3 reife Avocados, Fruchtfleisch ausgelöst

Salz

Pfeffer

Zitronengraspulver (optional)

Ingwer frisch oder Pulver (optional)

50 – 100 ml Sahne oder Kokosmilch

Zubereitung:

Kohlrabi auf mit der feinsten Einstellung im Spiralschneider zu Spaghetti verarbeiten.

Messer in den Multi-Zerkleinerer einsetzen und alle restlichen Zutaten für die Sauce in den Behälter geben. Auf Stufe 5 für ein paar Sekunden zu einer sämigen Sauce verarbeiten lassen. Multi-Zerkleinerer abnehmen und Abdeckung wieder auf die CC setzen.

1 Liter Wasser in die Rührschüssel geben. Damit es schneller geht, am besten das Wasser mit dem Wasserkocher aufkochen und kochend in die Schüssel geben. Kohlrabi-Spaghetti in den Dämpfeinsatz geben und diesen in die Rührschüssel einsetzen.

Den Spritzschutz aufsetzen, Temperatur auf 140 °C mit Intervallstufe 3 stellen und für 3 Minuten garen.

Jetzt noch Kohlrabi-Spaghetti mit der Sauce vermengen und sofort genießen.

TIPP: Schmeckt auch köstlich mit Zoodles, das sind Zucchini-Spaghetti. Dann sieht es so aus:



Salattorte



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

ca. 7-9 Blätter eines Eisbergsalats

1-2 Tomaten in Scheiben (Multizerkleinerer)

1 Gurke in Scheiben (Multizerkleinerer)

1 roter Paprika in Streifen

1 rote Zwiebel in Ringen (Multizerkleinerer)

1/2 Dose Mais

Stangensellerie und Karotten nach Belieben in Scheiben (Multizerkleinerer)

2 gekochte Eier in Scheiben

div. Käsereste aufgeschnitten (bei mir 8-10 Scheiben Räucherkäse, 4-6 Blatt Emmentaler und 1 Eck Camembert)

optional Schinken (oder was man sonst will)

Sauce:

350 g Frischkäse Natur

250 g Topfen

1-2 TL Senf

2-4 TL Kren/Meerrettich aus dem Glas oder frisch gerieben

Prise Zucker

1 EL Kräuter

2 EL Balsamico hell

1 TL Paprikapulver

Salz Pfeffer

Zubereitung:

Saucenzutaten vermischen (auf Foto mit Blender, ggf. ist Multizerkleinerer mit Messer besser).



Ich hab zum Schichten eine Tortenform genommen. Am besten beginnen mit Salatblättern und enden mit Salatblättern, dazwischen ist es eigentlich recht egal welche Reihenfolge, zb Salat-Käse-Sauce-Gurke-Paprika-Sauce-Salat-Eier-Käse-Mais-Zwiebel-Sauce-Salat-...am besten immer 2 Gemüsesorten zusammen auflegen und nicht so viele Saucen-schichten.







Ein paar Stunden kühl stellen, damit es durchziehen kann.
Fertig!

Riesenkartoffelrösti



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Lisa Smile

Für ca. 2-3 Personen

Zutaten:

4 mittlere rohe Kartoffeln (bei mir waren es festkochende Kartoffeln)

3 mittlere Karotten

1 Zwiebel

1 Bund Schnittlauch

Salz u Pfeffer

Ich habe zusätzlich noch eine Bratkartoffelwürzmischung dazu

gegeben

3 verquirlte Eier

Zubereitung:

Das Messer in den Multizerkleinerer einsetzen und die Zwiebel zerkleinern.

Kartoffel roh schälen, Karotten schälen, beides im Multi mit der Scheibe Nr. 2 zerkleinern.

Die Karotten und Kartoffeln aus dem Multi in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch ebenfalls schneiden und dazu geben. Gewürze dazu geben und das versprudelte Ei darüber. Gut durchmischen (z.B. im Kessel mit K-Haken) und dann auf ein Backblech mit Backpapier oder auf einem Pizzastein aufstreichen.

Ich habe es im vorgeheizten Rohr bei Umluft bei 160 Grad ca 30 min gebacken (wenn möglich mit Dampfstößen), danach habe ich noch geriebenen Käse darüber gestreut und den kurz zerlaufen lassen (ca 10min).

Dazu gab es Salat und ein Sösschen mit Sauerrahm mit Knofi.

Schmorkohl



Foto Gisela M.

Gesamtdauer: 70 Minuten, davon a.) Arbeitszeit 15 Minuten, b.) 55 Minuten, um sich um die angenehmen Dinge des Lebens zu kümmern ☐

Zutaten:

600 gr. Weißkohl oder Spitzkohl (ca. halber kleiner Kohl)

200 gr. Rinderhackfleisch

1 Zwiebel

150 ml Wasser + Gemüsepaste (alternativ Gemüsebrühe)

1 TL Paprika (leicht gehäuft)

1/2 TL Kümmel (nicht gehäuft)

Salz (viel), Pfeffer

optional: einen Schwups Kochsahne

optional: Klecks Creme Fraiche/Kräuter

Zubereitung:

Kohl grob zerkleinern und im Multizerkleinerer mit der groben Schneidscheibe (Nr. 5) durchlaufen lassen. Wer den Kohl nicht abwiegen will: In Summe ca. einen Multi voll laufen lassen.



Zwiebel schneiden (machte ich herkömmlich mit einem Messer).

Kessel und Kochröhrelement einsetzen. Kohl einfüllen. Temperatur 130 Grad, Rührintervall 2, Zeit 15 Minuten (nach ca. 10 Minuten reduzierte ich die Temperatur auf 120 Grad)



Kohl in anderer Schüssel zwischensparken. Temperatur auf 140 Grad erhöhen. In der gleichen Schüssel mit gleichem Kochrührelement Hackfleisch + zerkleinerte Zwiebel 7 Minuten bei Rührintervall 2 anbraten.

Zur Seite gestellten Kohl wieder mit einfüllen, so dass alles in einem Topf ist. Mit heissem Wasser und [Gemüsepaste](#) (alternativ heisser Brühe) ablöschen. Temperatur auf 95 Grad reduzieren, Rührintervall 2.

Mit Paprikapulver, Kümmel, Salz/Pfeffer würzen und Timer auf 25 Minuten stellen. Ggf. noch etwas Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) nachgiessen.



Kurz vor Ende habe ich noch einen Schwups Kochsahne zum Verfeinern zugegeben und etwas Petersilie.

Beim Servieren gab es bei uns noch einen Löffel Creme Fraiche on top.

Guten Appetit!

Kasnockerl nach oberösterreichischer Art



Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

400 gr Mehl

2 Eier

Salz, Muskat

$\frac{1}{4}$ l Wasser

1 EL Öl

5 Zwiebel in Ringe geschnitten

200 g Käse gerieben

100 g Schinkenspeck gewürfelt

Schnittlauch frisch

Salz Pfeffer

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Eiern, Salz, Wasser, Öl und einen Teil des Schnittlauchs einen Teig mit dem K-Haken anrühren und ca. 15 Minuten rasten lassen



Mit dem Löffel Nockerl abstechen und ins kochende Wasser geben
Wenn die Nockerl oben schwimmen, Nockerl abseihen.

Viele Zwiebel (mit Multizerkleinerer in Ringe geschnitten) in
Öl goldgelb anrösten, Speck dazu geben.



Die Nockerl als erste Lage in eine Auflaufform geben. Zwiebeln
und Speckgemisch darauf verteilen und den geriebenen Käse über
die Nockerl streuen. Dann nochmal eine Lage drüber und ganz
oben nochmal Käse (d.h. insgesamt 2 Lagen Nockerl gemacht und
2 Lagen Zwiebelspeck also eine Lagen Nockerl, dann Zwiebel
Käse drüber und dann wieder Nockerl, Zwiebeln, Speck und dann
wieder Käse).



Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad überbacken bis der Käse eine leichte Bräune hat.



Dazu passt ein Salat (hier Chinakohl mit Himbeerdressing):

