Kartoffel-Rosenkohl-Gratin

Minimale Vorbereitungszeit! Maximaler Geschmack!

Für ca. 3 Personen als Hauptgericht/2 Auflaufformen

Zutaten:
700 gr. Kartoffeln
halbe Tüte TK-Rosenkohl (frischer geht natürlich genauso)
300 ml Sahne
100 ml Milch
50 gr. geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat
frische Kräuter z.B. Thymian oder Oregano
Butter und Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 4, in Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten und Kartoffelscheiben einfüllen und mit Rosenkohl mischen.

Sahne und Milch mit Salz/frischem Pfeffer/Muskat und dem geriebenen Parmesan vermischen, gehackte Kräuter unterheben. Gemisch über Kartoffeln füllen.

Mit Parmesan bestreuen und Butterflöckchen draufsetzen.

Im Backofen 170 Grad Heissluft, auf Einschubhöhe 2, ca. 50 Min backen (bei höherer Temperatur ca. 10 Min. kürzer).

Nudelsalat mit Fusilli in Parmesanschälchen

Bei diesem Gericht handelt es sich eigentlich um einen ganz gewöhnlichen Nudelsalat (der warm und kalt sehr lecker ist). Durch das Servieren in Parmesanschälchen macht er als Vorspeise oder auch auf einem Buffet eine gute Figur <3

Für 8 Schälchen/Portionen
(teilweise passte nicht der ganze Nudelsalat in die Schälchen)

Zutaten:
Nudelteig:
1 kg. Semola
8 Eier Größe M (400 gr.), davon verwendete ich ca. 2/3 für den Nudelsalat, den Rest der Nudeln habe ich eingefroren.

1 Zucchini
100 gr. schwarze Oliven entkernt
500 gr. Kirschtomaten
1 große weiße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
30 gr. Pinienkerne
Olivenöl
Salz/Pfeffer/Kräuter (Thymian, Rosmarin)

Für die Parmesanschälchen:
250 gr. Parmesan

Zubereitung:
Nudelteig vorbereiten. Dazu Semola und Eier in den Kessel der CC gegeben und mit dem K-Haken 10 Minuten abgedeckt rühren

lassen.
Danach füllte ich den bröseligen Teig in die TR50 um und habe die Fusilli A2 6,5mm Matrize eingesetzt. Mit der Pastafresca der Kenwood geht es genauso. Alternativ kann man jede andere Matrize nehmen, die recht kleine Nudeln produziert, d.h. eine Gnocco napoletano oder Conchiglia würde auch gut passen.

Nun die Nudeln pressen.

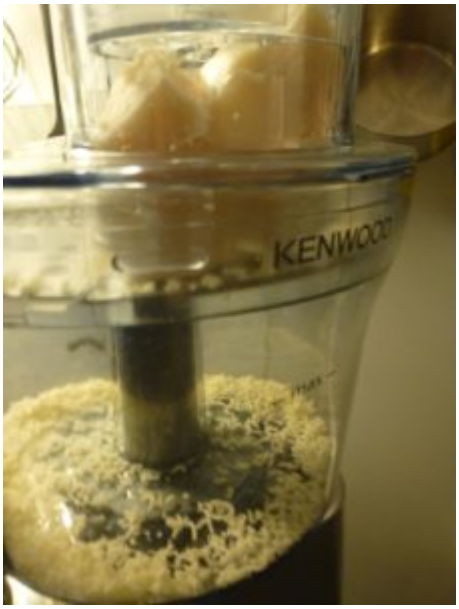
Ich hab nicht den kompletten Teig mit Fusillis herausgelassen. Ca. 2/3 reichten. Den nicht benötigten Teig kann man auch später, z.B. mit anderer Matrize, herauslassen.
Ich decke die Maschine dann immer ab und lege eine Blindmatrize ein. So kann der Teig nicht austrocknen und man kann später weiternudeln.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zur Seite stellen.

Nun Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Zucchini würfeln, ich benutzte den Würfler, das ging am schnellsten. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und alles anbraten. Dabei auch zwei Knoblauchzehen im ganzen zugeben und auch frische Kräuter (ich hatte Rosmarin und Thymian und etwas Salz/Pfeffer).

Nach ein paar Minuten abschmecken und zur Seite stellen.

Im Multizerkleinerer den Parmesan reiben.



In einer Pfanne ohne Fett (ich hatte eine gusseiserne Pfanne, ich denke in einer Antifhaftpfanne sollte es auch gut klappen). immer ca. 30 gr. Parmesan geben und zum Schmelzen bringen. Dann von der Kochstelle nehmen und kurz warten, bis es ganz leicht fest wird. lDann über eine Tasse stülpen und formen. Nach ca. einer Minute ist der Käse ausgehärtet und man kann die Form von der Tasse lösen. So ein Schälchen nach dem nächsten vorbereiten.

Das Nudelwasser mit reichlich Salz aufsetzen und die Nudeln al dente kochen.

Die Nudeln zum Gemüse (vorher die Knoblauchzehen am Stück entfernen) geben und auch die Pinienkerne zugeben. Ggf. noch abschmecken. Ich hatte eine Pfeffermischung mit weißem, schwarzen und roten Pfeffer, die gut kam.

In den Parmesanschälchen servieren und ggf. mit frischen Kräutern bestreuen.

Tacos

Heute kommt ein Rezept zur Fertigstellung von Tacos, es geht so schnell, dass es fast schon als Fastfood durchgeht, aber wirklich köstlicher Fastfood!

Bei den Zutaten seid ihr komplett frei und flexibel, es ist nur ein Vorschlag.
Wer keine Lust hat z.B. die Salsa selbst zu machen, kauft sich einfach eine fertige Salsa im Supermarkt. Nur die Guacamole, die ist dank Kenwood eine Sache von ein paar Minuten, die solltet ihr einfach in der Kenwood probieren, ihr werdet sie danach nie wieder fertig kaufen.

Zutaten:
4 – 5 Tacoshells pro Person
500 gr. Hackfleisch (ich finde Rind passt am besten)
1 Tomate klein gewürfelt
Zum Würzen von Hackfleisch: Salz,Pfeffer, getrocknete zerbröselte Chillischote, alternativ geht auch die Gewürzmischung, die in der Tacoshellpackung manchmal enthalten ist.

Für den Salat:
Dose Mais
1 rote Paprika, klein gewürfelt (wer größere Mengen macht, kann den Würfler verwenden, auch für die folgenden Zutaten)
1 Tomate klein gewürfelt
1/2 rote Zwiebel klein gewürfelt
Saft aus halber Limette
Olivenöl
1 TL Zucker

Für die Guacamole
1 Avocado (beim Kauf achten, dass sie leicht weich sind und nicht zu hart)f
1 Knoblauchzehe
Saft aus halber Limette
Salz/Pfeffer
Creme Fraiche, geht auch light

Für die Salsa (Rezept von Nina!) – Achtung die Salsa ist das einzige, was etwas Vorlauf braucht, die könnt ihr gerne auch schon einen Tag vorher machen
1 Dose stückige Tomaten
2 Spitzpaprika
1 Zwiebel
1 Chili oder Chilipulver
Zitronensaft einer halben Zitrone
Etwas Salz
2 EL Zucker
Etwas Rapsöl

1 halber Kopf Salat

Gouda zum Raspeln

Alternativ auch 1 Becher Creme fraiche, Salz, Pfeffer und frische Kräuter.

Alternativ: Ggf. eine Dose Kidneybohnen

Zubereitung:
Die Salsa braucht am längsten, daher mit dieser beginnen, ggf. auch schon am Tag zuvor. Wenn es schnell gehen soll, tut es auch eine Salsa aus dem Supermarkt. Das Rezept zur Salsa findet ihr hier.

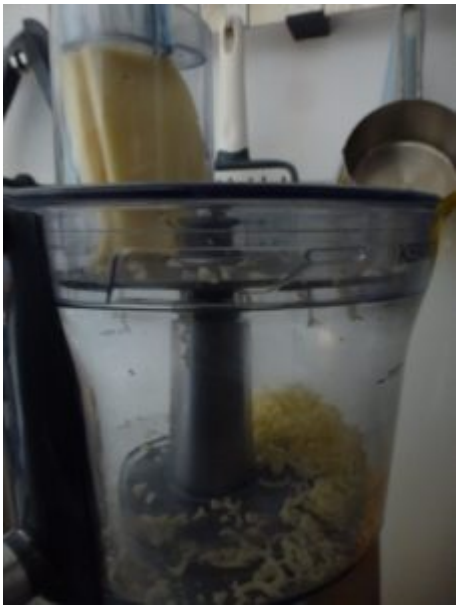
Etwas Olivenöl in Pfanne erhitzen, Hackfleisch zugeben, ein paar Minuten krümelig braten, ein paar Löffel von der Salsa und eine in kleine Würfel geschnittene Tomate zum Hackfleisch geben, mit Salz/Pfeffer/Chilli würzen.

Salatkopf waschen und die ganzen Blätter auf eine Platte legen und auf den Tisch stellen.

Wer Kidneybohnen besorgt hat: Einfach die Bohnen in ein Schüsselchen füllen und auf den Tisch stellen.

Alle Zutaten für den Paprika-Mais-Salat vermischen und auch anrichten.

Gouda raspeln. Ich hatte auch schon keinen Gouda am Stück und nur ein paar Scheiben. Der Muti schafft auch das. Einfach die grobe Raspel nehmen und durchlassen. Käse in Schälchen füllen und dann den Multi (ohne ihn extra zu reinigen) für die Guacamole benutzen.



Für die Guacamole alle Zutaten in Multi mit Messer geben und rühren bis alles püriert ist. Ggf. noch abschmecken, fertig und nur noch umfüllen.

Die Tacoshells nun ca 3 Minuten im Backofen bei 180 Grad O/u erhitzen, das geht auch gut auf einem Stahlblech oder so. Fertig.

Nun alles zusammen auf den Tisch stellen und jeder nimmt sich von den Zutaten, die er mag und füllt sie sich in seine Tacos. Am besten unten ein Salatplatt, dann von dem Hackfleisch, dann was man mag und oben mit Salsa und Guacamole abschliessen.

Wer mag kann zum Schluss noch frische kleingeschnittene Kräuter, z.B. Petersilie drüber streuen.

Und auch Silvia Angermann hat Tacos gemacht, hier ihre Variation: Die cc hat den Käse geraffelt, den Eisbergsalat geschnetzelt und die Guacamole gerührt. Das Hackfleisch habe ich old school zubereitet, frei nach Georgette Dee. Wein – und du schläfst allein. (Vielleicht liegt’s auch am Knoblauch 🙂) Gekauft waren die Salsa und die Tacos.

Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung

Für 3-4 Personen, als Vorspeise für 6 Personen

Zutaten:

Nudelteig:
1 kg. Semola
400 gr. Eier (8 Stück)
Achtung: Ich mache immer mehr Nudelteig und verarbeitete ihn. Wenn ihr wirklich nur Cannelloni machen wollt, langt euch Nudelteig aus 250 gr. Semola/100 gr. Eier.
Pro Auflaufform braucht ihr 12 Cannelloni, ich hatte 2 Auflaufformen, d.h. 24 Cannelloni

Füllung:
Etwas Butter für Pfanne
800 gr. TK-Blattspinat
250 gr. Ricotta
1 großer Löffel bzw. 50 gr. Mascarpone, Creme Double oder Creme fraiche
3 gehäufte EL Parmesan gerieben
optional: 1 oder 2 Scheiben Vorderschinken, in kleine Würfel geschnitten

2 Eier leicht verquirlt
Muskat/Salz/Pfeffer

Sauce:
600 gr. Milch
2 gehäufte EL Butter
2 gehäufte EL Mehl
2 Lorbeerblätter
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zum Bestreuen:
Parmesan

Zubereitung:
Nudelteig vorbereiten. Ich nehme den K-Haken und den Kessel und lasse ca. 10 Minuten rühren (erst vorsichtig, dann etwas schneller).

Wer nur eine kleine Menge Nudelteig (bis 250 gr. Semola) macht, kann den Multizerkleinerer mit Messer nehmen.
Wer mag lässt den Teig abgedeckt ruhen (geht auch ein paar Stunden).

Füllung:
Etwas Butter in Pfanne geben und schmelzen. Spinat zugeben, so dass er auftaut und auch die Flüssigkeit etwas rausgeht. Hitze ausschalten und restliche Zutaten zugeben und verrühren.

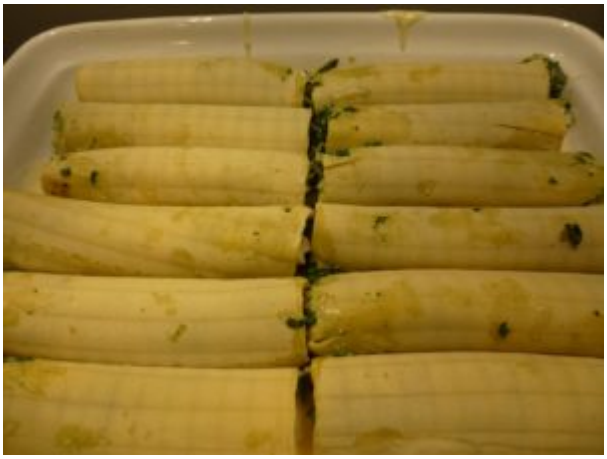
Bechamel:
Alles Zutaten in die Kenwood geben. Flexielement kontinuierlich rühren lassen und Temperatur auf 120 Grad stellen. Die Sauce ist nach ein paar Minuten fertig. Wenn sie zu dick ist noch etwas Milch zugeben und weiterrühren lassen.

Nudeln:
Mit Pastafresca oder anderer Nudelmaschine (ich hatte die TR50 von Pastidea) und Cannellonimatrize auspressen. Werden die Nudeln schon lange vor der Zubereitung ausgepresst, sollten sie im Kühlschrank abgedeckt gelagert werden, damit sie nicht austrocknen.

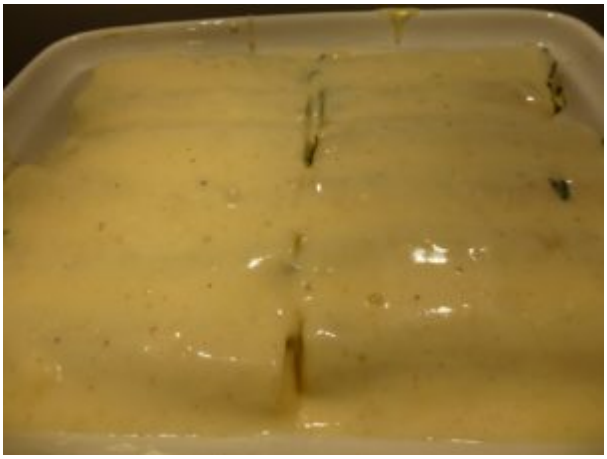
Backofen auf 190 Grad. O/U vorheizen.

Ein paar Löffel Bechamel auf den Boden der Auflaufform geben. (ich hatte insgesamt 2 Auflaufformen für jeweils 12 Cannelloni).

Nun die Füllung in einen Spritzbeutel füllen oder (so mache ich es) mit dem Teelöffel einfüllen (und wenn die Füllung zu dickflüssig ist mit dem Stiel vom Teelöffel stopfen).



Wenn alle gefüllt sind, die Bechamelsauce über die Cannelloni laufen lassen und Parmesan darüber reiben.



35-40 Minuten im Backofen backen.

Guten Appetit, ich bin gespannt, ob es euch auch so gut schmeckt wie uns <3

Mangosalat Variationen: Mango-Avocadosalat – Salat mit Mangosorbet

Foto Frank Klee

1. Salat mit Mangosorbet

So einen ähnlichen Salat habe ich vor Jahren in einem Hotel gegessen. Die Kombination ist abgefahren. Da wir im Netz kein auch nur annähernd ähnliches Rezept gefunden haben, haben wir es einfach bei einem Kochevent neulich “nachgebaut”

Zutaten:
Rucola
Feldsalat
Lollo Rosso oder ähnlich
Himbeeressig oder was anderes fruchtiges, wir hatten Erdbeeressig
Balsamico
Trüffelöl

Salz/Pfeffer
Löffel Honig
ggf. etwas Zitronensaft
2 Stück Mango
Mangosorbet (wir hatten ein Simon-Stuber-Rezept verwendet)

Zubereitung:
Mangosorbet in der Eismaschine rühren. Nach Fertigstellung im TK-Schrank für mind. 30 Minuten nachkühlen.

Rucola, Feldsalat, Lolo Rosso o.ä. waschen und mischen.

Salatsauce aus Essig, Balsamico, Trüffelöl, Salz, Pfeffer, ggf. etwas Zitrone, Löffel Honig in Gewürzmühle mischen. Keinerlei Kräuter o.ä. zugeben, das passt nicht.

Pro Portion 4 Scheiben Mango mit anrichten (aus einer Mango generiert man 3-4 Portionen).

Zum Anrichten auf einer Seite des Tellers je eine Kugel Mangosorbet (Mango-Aprikosen-Eis passt auch) und ein paar Mangoschnitze anrichten.

2. Mango-Avocado-Salat

Dieses Rezept haben wir uns von Silke Wenning abgeschaut.

Zutaten:
2 Mangos gewürfelt
2 Avocados gewürfelt
2 Spitzpaprika und
1 Zwiebel in feine Streifen geschnitten (Multi)
1 Knoblauchzehe gehackt
1 Bund Schnittlauch oder Kresse
3 EL Salsasauce
5 EL Sesamöl
Saft einer Zitrone
Salz und Pfeffer
Chilischoten
Zum Schluss: Chiliflocken

Zubereitung:
Alles vermischen.
Eine Stunde ziehen lassen.
Zum Schluss noch Chilliflocken, je nach Geschmack, drüberstreuen.

Guten Appetit!

Pasta (Riso) mit Apfel, Rosinen und Mandeln

Rezept abgewandelt von einem Rezept von Barilla

4 Personen

Perfekt als Vorspeise, schmeckt warm und kalt. Könnte man auch als “Nudelsalat” zum Grillen servieren.

Zutaten:
250 gr. Reisnudeln oder Sternchennudeln oder Ditalini (kurzgeschnittene Macheroni) oder Suppenherzchen, ich hatte die Matrize Riso und habe mir aus 1 kg. Semola und 450 gr. Ei einen Riso-Vorrat angelegt..
70 gr. Rosinen
100 gr. Mandeln geschält
2,5 Äpfel (ich hatte sie geschält, im Originalrezept verwendet man grüne Äpfel mit Schale)
80 ml gutes Olivenöl
20 gr. Petersilie
1 Zitrone (bei mir 1,5 Zitronen)
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Zuerst habe ich mit dem K-Haken in der Kenwood den Nudelteig aus 1 kg. Semola und 450 gr. Eier gerührt und etwas abgedeckt stehen lassen. Dann in der Fattorina mit der Riso-Matrize ausgegeben (das wäre auch mit der Pasta Fresca gegangen, aber in der Fattorina mit dem automatischen Abschneider war es einfach bequemer).

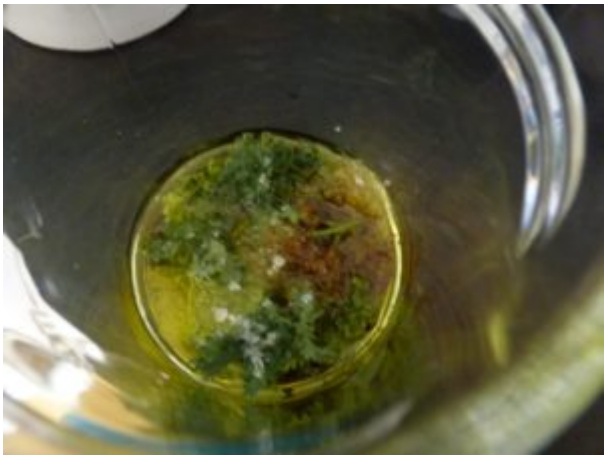
Dann Rosinen mind. 10 Minuten in etwas Wasser einweichen und dann das Wasser abgiessen und auspressen.

Die Äpfel und Mandeln zusammen durch den Würfelaufsatz jagen (manche Mandeln wurden halbiert, manche sind heil durchgekommen und es gab auch am Rand kleinere Mandelstückchen, die Mischung passte ganz gut).
Saft einer Zitrone über die gewürfelten Zutaten geben. Auch Rosinen zugeben.

Wasser zum Kochenn bringen mit Salz und die Nudeln al dente kochen. Etwas Öl über die Nudeln geben (ich hatte Trüffelöl,

da gab ein Megaaroma. Äpfel, Rosinen, Mandeln zu den Nudeln geben.

Falls beim Umfüllen der Apfelmischung zu den Nudeln noch Zitrone übrig bleibt, mit in die Gewürzmühle geben. Ich hab weiter noch etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, das restliche Öl, Saft von halber Zitrone zugeben und mixen.



Einen Teil vom Dressing auf den Teller geben. Den Rest in die Nudelmischung. Abschmecken, servieren, geniessen

Panzanella

Foto Karsten Remeisch

Wenn es richtig heiß ist und die Tomaten vollreif sind, gibt es bei Karsten öfter mal Panzanella. Und wie das geht, verrät er uns hier:

Panzanella für 4 Personen

- Altbackenes Weißbrot vom Vortag (Ciabatta o.ä.)
- 4-5 vollreife Tomaten (idealerweise San Marzano)
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Salatgurke
- 2 handvoll Kirschtomaten als Einlage
- schwarze Oliven
- Rotweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Basilikum
- Kapern und Sardellenfilets nach Geschmack

Die Tomaten halbieren und den Strunk entfernen. Im Multi mit dem Messer sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig kräftig würzen,

etwas Olivenöl einrühren und kaltstellen.
Die Zwiebel mit der groben Schneidscheibe hobeln, die Gurke entkernen und in Würfel schneiden, Tomaten je nach Größe halbieren oder Vierteln. In einer Schüssel leicht salzen und vermischen. Das Gemüse sollte ein paar Minuten ziehen.
Brot in 3cm dicke Scheiben schneiden und in mundgerechte Stücke reißen. In einer großen Schüssel das Brot mit dem Tomatendressing übergießen, mit den Händen vermischen und ebenfalls kurz ziehen lassen.
Gemüse und Oliven mit dem Brot vermischen, etwas Basilikum darüber zupfen.
Mit Basilikum garnieren und gut mit Olivenöl beträufeln.
Wer mag, kann jetzt noch gehackte Kapern und kleingezupfte Sardellenfilets darüber verteilen.

Karottengemüse

Rezept von Stefan Homberg

Ich mache gerne die dreifache Menge in der CC, das Gemüse schmeckt auch am nächsten Tag noch gut und mit dem Würfler hat man so keine Mehrarbeit.

Zutaten:

300 g. Karotten
100 ml Gemüsefond oder Brühe
1EL Butter
2 Schalotten (alternativ Zwiebel)
3 EL Frischkäse
3 EL gehackte Petersilie (geht natürlich auch ohne)
Zucker zum Bestäuben (optional, ohne Zucker geht es auch)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

(1) Würfelschneider ansetzen und Karotten und Zwiebeln zusammen in Würfel schneiden (wer keinen Würfelschneider hat, kann es auch von Hand machen oder man nimmt vom Mulltizerkleinerer die Juliennescheibe für die Karotten und die Zwiebeln schneidet man von Hand)

(2) Kessel und Koch-Rühr-Element einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad einstellen

(3) Butter einfüllen und Schalotten mit Karotten ca. 5 Min. auf Rührintervall dünsten, mit Zucker bestäuben.

(4) Fond oder Brühe angießen und weitere 10 Min. auf 100 Grad und Rührintervall 2 garen

(5) Frischkäse zugeben, mit Salz/Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie untermischen.

Dazu passt Kartoffelstampf. Oder wie hier in Kombination mit Drillingen (Drillinge 10 Min. in Salzwasser kochen, dann in der Pfanne etwas Öl erhitzen, Drillinge halbiert in Pfanne geben und mit etwas Pommessalz ein paar Minuten anbraten):

Parmesanbutter

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Sabina Werder

Ob ganz einfach zu Laugenstangen, zum Grillen oder einfach “nur” über selbst gemachte Nudeln – Parmesanbutter ist eigentlich immer der Hit.

Zutaten:
250g Butter
100g Parmesan
Salz nach Geschmack- ich nehme Maldon Salzflakes oder Murray River Salzflakes
Mittelgrob geschroteter schwarzer Pfeffer

Zubereitung:
Parmesan mit dem Multizerkleinerer oder der Trommelraffel fein reiben. Die Butter in Stücken zugeben und mit etwas Salz würzen. Im Multi, mit dem Messer auf Stufe drei bis vier mischen, bis eine homogene weiche Masse entsteht. Falls mehr Salz nötig ist, nach Geschmack nachwürzen und nochmal kurz mischen.
Ein Stück Frischhaltefolie bereit legen, die weiche Buttermasse daraufgeben und eine Rolle formen. Kurz ins Gefrierfach legen. Herausnehmen, die Folie aufmachen und den geschroteten Pfeffer über die Butter und auf die Folie geben. Rollen bis die Butterrolle gleichmäßig mit Pfeffer bedeckt ist. Im Kühlschrank fest werden lassen und portionsweise abschneiden.

Tipp:
Die Menge des Parmesans ist variabel – je nach Alter des Parmesans (ich nehme 30 Monate gereiften) und persönlichen Vorlieben, kann man mehr oder weniger Parmesan einarbeiten.

Palak Paneer

Rezept und Fotos von Claudia Althaus-Küpper zur Verfügung gestellt**Zutaten:**
Paneer aus 3 Litern frischer Vollmilch
500 g frischer SpinatMasala:
1 Lorbeerblatt
¼ TL Cumin
1 kl. Zwiebel
1 kleine Dose stückige Tomaten
Gewürzpaste
10 g Ingwer
3 Knoblauchzehen
1 TL Garam Masala
1 TL Koriander
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Chiliflocken (wer es nicht so scharf mag, bitte reduzieren)
1 Prise Kurkuma
1 Prise Muskatnuss
2-3 Esslöffel Öl1 – 2 EL Öl
2 EL Joghurt
Zucker
Salz

Zubereitung:
Den Paneer (Zubereitung Paneer siehe unten) in 1-2 cm kleine

Würfel schneiden.
Mit etwas Öl anbraten, bis er leicht goldgelb ist an 2 Seiten.

Massala:
Alle Gewürze und Ingwer und Knoblauch in einem Gefäß zusammengeben und mit einem Pürierstab oder Gewürzmühle Kenwood mit dem Öl zusammen zu einer Paste pürieren.
Lorbeerblatt in Öl Aroma abgeben lassen. Zwiebeln klein würfeln, goldgelb anbraten, etwas salzen, die Gewürzpaste hinzugeben, damit sich die Aromen entwickeln.
Dann die Tomaten zugeben und etwas Wasser. Alles einkochen lassen, bis sich das Öl leicht am Rand absetzt. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Den Spinat blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit einem Multizerkleinerer oder Pürierstab pürieren.

Hitze in der Pfanne reduzieren und die Paneerwürfel dazugeben. Kurz warm werden lassen, den pürierten Spinat dazugeben und alles zusammen erhitzen.
Vor dem Servieren den Joghurt zugeben, fertig, Leggaaaa!

Zubereitung Paneer:
3 l Vollmilch aufkochen unter ständigem Rühren.
Wenn die Milch aufgekocht ist 3-5 EL Säuerungsmittel zugeben, ich nehme eine Mischung aus Zitronensaft, Essig und Kefir.
Dann trennt sich unter Rühren der Käsebruch von der Molke.
Durch ein Molton-Tuch im Sieb abgießen, gut ausdrücken.
Dann für 3-5 Stunden unter Gewicht von ca 5 Kilo Gewicht pressen.
Über Nacht in Salzlake ziehen lassen und am nächsten Tag verwenden.