

Parmesanschälchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Kochen über den Dächern von Köln

Zutaten:

35 Gramm flüssige Butter
100 Gramm geriebenen Parmesan
1 Prise Salz
1 Ei
250 ml Wasser
125 Gramm Mehl
Pfeffer aus der Mühle
Bisschen Muskat
Oregano
Edelsüßes Paprika

Zubereitung:

Parmesan mit dem Multizerkleinerer der CC frisch reiben.

Alle Zutaten mit K-Haken in der Rührschüssel oder Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren.

Im Waffelautomat nach Anleitung ausbacken. Auf einem Gitter auskühlen lassen. (wer keinen Waffelautomaten mit Förmchen hat in einem Waffeleisen mit flacher Platte und legt die Schälchen über einer Tasse oder einem Schälchen o.ä. zum

Auskühlen und Formen.

In einer luftdichten Dose etwa eine Woche haltbar.

Apfel-Walnuss-Muffins



Rezept und Bild von Saskia Renker

Zutaten

Zutaten für 12 Muffins

Muffinblech und Papierförmchen

1 Granatapfel

2 Äpfel

150 g Emmer-Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen geht auch)

50 g Haferflocken (frisch geflockt oder gekauft)

50 g gehackte Walnusskerne

2 TL Backpulver, 1 TL Natron

3 EL Apfelmus

100 g brauner Zucker

1 Prise Zimt

1 EL Vanillezucker

75 ml Rapsöl

100 g Joghurt

75 ml Buttermilch

12 Walnuss-Hälften, ggf. Zucker zum karamellisieren

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mulden des Muffinblechs einfetten bzw. mit Papierförmchen füllen.

Granatapfel um seine Kerne erleichtern (da gibt es verschiedenste Wege, ich schneide immer oben und unten vorsichtig einen Deckel ab und lege mir dann entlang der Fruchthäute 1/8 frei). Einige Kerne zum garnieren beiseitelegen.

Äpfel schälen und mit der Scheibe 3 im Multi raspeln. Hafer mit dem Flocker zu Haferflocken verarbeiten. Walnüsse hacken. Nun das Mehl, Haferflocken, Nüsse, Backpulver und Natron vermengen. Apfelmus, Zucker, Zimt, Vanillezucker und Öl im Kessel mit dem Flexi verrühren. Joghurt und Buttermilch zugeben, unterrühren. Nun die Mehl-Nuss-Mischung dazu geben und verrühren. Apfelraspel und Granatapfelkerne hinzufügen und ebenfalls kurz einrühren.

Die Masse gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Die 12 Walnusshälften kann man nun auf die Muffins (jeweils eine) geben und mitbacken. Ich habe sie kurz mit Zucker in der Pfanne karamellisiert und nach dem backen auf die Muffins gesetzt.

Muffins 30 – 35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen und mit den restlichen Granatapfelkernen garniert servieren.

Brombeer-Cheesecake



Rezept und Bild von Saskia Renker

Zutaten

Zutaten für eine 26er-Form

20 bretonische Galettes (oder Butterkekse)

70 g geschmolzene Butter

500 g Creme-Quark

250 g Magerquark

200 g Zucker

Saft von anderthalb Zitronen

3 Eier

75 g Weizenmehl

250 g Brombeeren

70 g Puderzucker

Zubereitung

Springform fetten, Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Brombeeren und den Puderzucker mithilfe des Triblades (oder Blender) pürieren, beiseite stellen.

Die Kekse im Multi mit Messer zerkleinern, sie müssen nicht ganz fein werden. Wer keinen Multi hat, nimmt einen Gefrierbeutel, gibt die Kekse dort hinein und zerbröseln sie mit einem Nudelholz. Kekse nun mit der geschmolzenen Butter vermengen. Masse auf dem Boden der Form verteilen und gut andrücken.

Creme-Quark, Magerquark, Zucker, Zitronensaft, Eier und Mehl in den Kessel geben und mit dem Flexi verrühren. Die Masse in die Springform gießen und glattrühren. Nun Kekse vom

Brombeer-Püree auf der Masse verteilen und mit einer Gabel Muster ziehen. Wenn vom Püree etwas übrig bleibt, kann man das entweder mit dem Kuchen servieren oder prima ins Müsli/in die Overnight Oats tun.

Kuchen nun circa 50 – 60 Minuten backen, nach der Hälfte der Backzeit mit einem Messer rundherum fahren (so löst er sich später leichter). Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Spaghetti Carbonara



Zur Kenwood Gourmet gibt es neue, leicht veränderte Pastawalzen. Die musste ich natürlich gleich ausprobieren. Das Fazit mal ganz am Anfang: Die sind absolut toll. Ich habe ja schon lange eine Marcato Atlas mit Motor die geht jetzt in Ruhestand.

Das Rezept beruht auf einer Anregung von <http://www.chicagotribune.com/dining/recipes/sc-carbonara-eskin-food-0526-20170523-column.html> mit ganz leichten Änderungen.

Für zwei großzügige Portionen.



Zutaten für die Spaghetti:

250g Weizenmehl 550

50g Hartweizenmehl

2 Eier

2 Eigelb

Wasser nach Bedarf.

Restliche Zutaten:

4 Eier

2 EL Olivenöl

4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

1 Scheibe (ca. 80g) Pancetta (ich hatte Schwarzwälder weil

kein Pancetta im Haus war)

2 EL trockener Weißwein

80g Parmesan frisch gerieben (auch gemischt mit Peccorino)

1 EL fein gehackte Petersilie

Pfeffer

Zubereitung:

Multi mit Messer

Zuerst den Pastateig vorbereiten. Das Mehl und Hartweizenmehl in den Multi mit Messer geben. Die beiden Eier und beide Dotter zugeben. Mit "P" zu einem festen Teig verarbeiten. Notfalls etwas Wasser zugeben. Der Teig sollte fest sein und nicht kleben. Zu einer Kugel drücken und diese in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.



Kochschüssel, kein Rührelement, Spritzschutz

In die Kochschüssel ein Sieb (hier das grobe Sieb aus dem Passiereinsatz) legen und 3L Wasser einfüllen. Auf 67°C einstellen und aufheizen lassen. Wenn die Temperatur erreicht ist 4 Eier einlegen und 1 Stunde einstellen.

Die Eier sollen bei 63°C garen. Bei mir hat das die Einstellung auf 67°C erfordert. Das kann unterschiedlich sein je nach eingelegtem Sieb und Raumtemperatur. Also bitte nachmessen und bei Bedarf korrigieren.

Wenn die Zeit abgelaufen ist die Schüssel beiseite stellen.

Pastawalze, Schneidwalze Spaghetti

Den Pastateig in 3 Teile teilen und jeweils flach drücken. Zweimal durch die Walze bei Einstellung 0 laufen lassen. Zusammenfallen und nochmal durchlaufen lassen. Bei 3 und 4 jeweils einmal durchlaufen lassen. Wer ganz dünne Spaghetti mag kann die Teigplatten nochmal bei 5 durchlaufen lassen.

Die Spaghettiwalze montieren und die Teigplatten zu Spaghetti schneiden. Möglichst auf einen Nudeltrockner aufhängen und beiseite stellen.

In einer Pfanne den Knoblauch in Olivenöl leicht goldgelb anbraten. Knoblauch aus der Pfanne löffeln und beiseite stellen. In dem aromatisierten Öl den Schinken anbraten. Nicht zu stark braten. Mit dem Weißwein ablöschen und noch 1 Minute köcheln lassen.

Die Spaghetti in leicht gesalzenem Wasser 2-3 Minuten kochen. Abgießen und das Kochwasser auffangen.

Zu den Spaghetti in einer großen Schüssel den geriebenen Käse und den Schinken aus der Pfanne zugeben. Wer mag gibt auch noch den angebratenen Knoblauch zu. Gut mischen. Pfeffer darüber mahlen und die gehackte Petersilie zugeben und wieder gut mischen.

Zum Schluß zwei der Eier zugeben und nochmal gut mischen. Die Mischung soll jetzt angenehm cremig sein. Ist sie zu fest mit ein wenig Nudelkochwasser einstellen.

Auf zwei Teller verteilen, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen und von den beiden verbliebenen Eiern nur das Eigelb rein geben.

Cerkez Tavugu – Hähnchen-Walnuss-Aufstrich

500 g Wasser in den Topf geben Dämpfaufsatz einsetzen mit ca. 500 g halbierten Hähnchbrustfilet. 100 Grad einstellen und Filets je nach Dicke Dämpfen. Fleisch ca. 10 Min auskühlen lassen und in Fäden zerzupfen oder im Multi Schreddern.

1Zwiebel würfeln, 2Knoblauchzehen pressen und in 20 g Olivenöl andünsten. 200 g Walnusshälften und 50 g Gestückeltes Weißbrot oder Paniermehl im Multi Schreddern, Stufe 3-4. 250 g der

Garflüssigkeit (evtl. mit Wasser oder Brühe auffüllen), 3TL Salz, 1TL edelsüß Paprika, 10 ml Zitronensaft 40 ml natives Olivenöl, 1/2 TL Chilliflocken (je nach Geschmack) zugeben und vermischen. Nun die Flüssigkeit mit dem Hähnchenfleisch und den anderen Zutaten vermischen. Gekühlt servieren. Viel Spaß! Das passt perfekt zum Fladenbrot .

Frühlingsrollen



Fotos Linda Peter

Zutaten:

500 g Faschiertes (Hackfleisch)
2 Karotten
Frühlingszwiebel
1 Zwiebel 1 Chinesischer Knoblauch
1 Stück Ingwer
etwas Zitronengras hab ich auch dazu gegeben
Chinakohl ca. 8 Blätter
1 Glas Sojasprossen
Sojasauce
Reisessig
Chili
Salz
Prise brauner Zucker
Sweet Chilisauc
Zum Bestreichen: Sesam/Rapsöl

Zum Füllen: Reisblätter

Zubereitung:

Karotten im Multizerkleinerer raspeln

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Zwiebel/Knoblauch fein hacken

Ingwer fein hacken.

Chinakohl mit Multizerkleinerer oder Schnitzelwerk fein schneiden.

Zwiebel anschwitzen, Ingwer und Knoblauch auch, Faschiertes dazu geben und gut durchbraten, dann die Frühlingszwiebel, den feingeschnittenen Chinakohl (8 Blätter ungefähr) und die Sojasprossen untermischen und weg von der Herdplatte, damit das Gemüse knackig bleibt.



Gewürzt habe ich mit Chilisalze, Sojasauce, Reisessig, Prise braunen Zucker und etwas Sweetchilisauce. Alles gut durchmischen, etwas auskühlen lassen und dann in die vorbereiteten Reisblätter füllen. Gewürzt hab ich nach Gefühl da gibt's keine Mengenangaben 😊 ☐

Die Blätter erst unter lauwarm fließendes Wasser halten und dann auf ein feuchtes Tuch legen, damit sie schön geschmeidig weich werden, das geht ganz fix, so ca. zwei Minuten.



Dann die einzelnen Platten füllen, seitlich einschlagen und

zusammenrollen. Mit der Naht nach unten auf ein Backblech setzen.



Sesam und Rapsöl mischen und die Rollen damit einpinseln.
Bei 200 Grad im Backofen ca. 20 Minuten backen

Gemüsebratlinge



Rezept und Bild von Nicole Karagöl

Zutaten

Für 4 Portionen:

- 1 kleinen Sellerie
- 4 mittelgroße Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Ei

80 gramm Haferflocken

40 gramm Mehl

Salz, Pfeffer

Ich mach gern noch etwas Marsala oder Curry dran (max halber tl)

Zubereitung

Zwiebel fein würfeln, Möhren und Sellerie im Multi reiben (Scheibe 3). Zwiebel glasig dünsten danach restliches Gemüse dazu geben und anschwitzen.

Masse etwas abkühlen lassen und dann mit den restlichen Zutaten vermengen.

Kleine Küchlein formen und in Olivenöl ausbraten

Erbsensuppe mit Wasabi Low carb LC



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Frank Klee

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel (geschält)

1 Knoblauchzehe (geschält)

3 cm Ingwer (geschält) von einem dicken Stück (sonst

entsprechend mehr)

1 EL Butter

80 g Cashewkerne

1 l Gemüsebrühe

400 g Erbsen frisch oder TK

150 g Crème fraîche (ich nehme die leichte mit 17% Fett)

1,5 TL Wasabi-Paste nach gewünschter Schärfe eventuell mehr

225 g Garnelen roh

1 EL Zitronensaft

Salz

Chiliöl (optional)

Zubereitung:

Die Garnelen auftauen auf Holzspieße stecken und beiseite stellen (wenn welche übrig bleiben werden diese später mit angebraten und im Suppenteller versteckt 😊 ☐)

Den Ingwer, die Knoblauchzehe und die Zwiebel klein schneiden (Ihr könnt den Multi nehmen... ich nehme das Messer)

In der CC das Flexielement einsetzen und die Butter bei Rührintervall 3 und 120 Grad schmelzen . Ingwer ,Knoblauchzehe und Zwiebel dazugeben und ca. 3-4 Minuten glasig dünsten aber nicht bräunen. Im Anschluss die Cashewnüsse dazu und kurz mit anschwitzen.

1 Liter Gemüsebrühe angießen und die TK Erbsen, so wie ich, gefroren dazu geben. Spritzschutz aufsetzen und Temperatur auf 105 Grad reduzieren. Sobald die Suppe anfängt zu blubbern, kann man die Zeit von 15 min. zum garen, am Timer einstellen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Suppe in den Blender füllen 1 El Zitronensaft, Crème fraîche und Wasabi dazu und dann cremig mixen.

Die Garnelen in der Pfanne mit Chiliöl und Salz kurz anbraten. Die losen Garnelen in die Suppe versenken , die Suppe angießen und den Spieß dekorativ oben auf legen. Chilifäden lassen die

Suppe noch ein bisschen restaurantmäßiger erscheinen.

Ich finde sie super lecker und wärmend.

Mini Gugels mit Schinken + Lachs



Rezept und Bilder von Marianne Immler

Zutaten und Zubereitung

Grundteig:

300 ml Milch

120 ml Rapsöl

2 Eier

3 Teel. Salz

1 Teel. Pfeffer (Mühle oder gemörsert)

auf Stufe 1 mit Patesserierhaken oder K-Haken gut verrühren

440 g Mehl

3 Teel. Gehäufte Backpulver

– Löffelweise unterrühren auf Stufe unter 1 , dann bis Stufe 3-4 gut durchrühren lassen /

Den Teig aufteilen auf ca. 2 x 460g

Pizza Variation:

2 Eßl. gut gefüllt Pizzagewürz
200 g Hähnchenbrust Schinken
60 g ca. Schwarze Oliven
1 gr. Eßl. Schafskäse Paste scharf
(Beliebiger Schinken oder Speck – Katenschinken Würfel = was man mag)

Lachs Variation:

200 g Lachs
2 Eßl. Meerrettich scharf
15 ml Noilly Prat (weißer Wermut)
2 Teel. Zitroschale
1 Teel. süßer Senf

Beide Varianten im Multi mit Messer schrädern – zum Teig zugeben und gut mit K-Haken durchrühren Stufe 3-4



Toppings:

200 g Frischkäse
15 ml Noilly Prat
1 Teel. Zitroschale +Saft
1 Eßl. Gem. Kräuter (aus Garten = Petersilie, Basilikum,

Majoran, Oregano, Estragon, Thymian, Rosmarin)

Salz, Pfeffer +etwas Tabasco oder Chili

Alles mit Schneebesen gut zusammen rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und bis zum Gebrauch kalt stellen .

Zum verzieren :

Oliven in 1/4 schneiden und kleine Schinken

Lachs kleine Streifen und kleinen Schnittlauch

Miniformen mit Backtrennspray aussprühen

Teig in Spritzbeutel füllen und in die Förmchen fast voll einspritzen

Im vorgeheizten Backofen (180°) dann runterschalten auf 175° – 30-35 Minuten backen / in der Form etwas abkühlen lassen .

Anschließend die Creme darauf spritzen und am besten mit Pinzette verzieren 😊 ☐ 😊 ☐ 😊 ☐

Gutes Gelingen 😊 ☐ mit Spritzbeutel geht alles sehr flott ☐ 😊 ☐ 😊 ☐



Ravioli mit Maronenfüllung al

forno



Fotos Gisela M.

Für 4 Personen als Vorspeise, für 2 Personen als Hauptgericht

Zutaten:

Teig:

Ravioliteig aus 250 gr. Semola, zB. von hier [Ravioli](#) (ich bin diesmal fremdgegangen und habe den Pastamaker benutzt, 250 gr. Semola/115 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eigelb aufgefüllt mit Wasser/5 gr. Öl)

Füllung:

200 gr. Maronen verzehrfertig

100 gr. Ricotta

80 gr. Parmesan gerieben

Salz/Pfeffer/Schluck Olivenöl

Sauce:

Großes Stück Butter

Ein paar Blätter Salbei

Parmesan gerieben

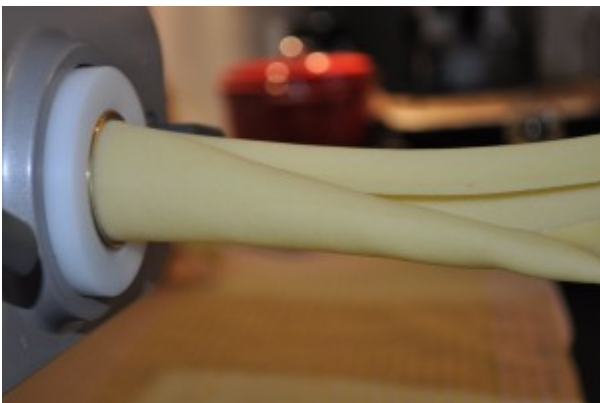
Zubereitung:

Alle Zutaten für die Maronifüllung in den Multizerkleinerer mit Messer geben und alles pürieren.



Nudelteig für Ravioli mit dem Knethaken zubereiten. Im Kühlschrank 2 Stunden kühlstellen und dann mit der Walze auswalzen und mit Geschirrtuch (leicht mit Blumenspritze bestäubt) abdecken, damit die Platten nicht austrocknen.

Oder wie ich heute mit dem Pastamaker und der [Lasagnematrize von Pastidea](#) den Teig direkt im Pastamaker verarbeiten, ausgeben und dann mit dem angefeuchteten Küchentuch abdecken.



Mit einem Glas runde Kreise ausstechen. Einen Löffel Füllung zugeben. Den Rand mit Wasser bestreichen. Zusammenklappen und mit einem Ravioliausstecher ausstechen. Auf einem Blech mit etwas Semola stellen und leicht antrocknen lassen.



Etwas Butter in einem Topf aufschäumen, frische Salbeiblätter zugeben.



Die Ravioli ca. 1-2 Minuten in Salzwasser kochen. Die Ravioli in kleine ofenfeste Töpfe abfüllen. Die Salbeibutter darüber träufeln. Etwas Parmesan darüber reiben und ca. 10 Minuten bei 220 Grad/0-U überbacken. Guten Appetit.

