<u>Knoblauchpaste - Variationen</u>



Foto Linda Peter/Rezept Nr. 1

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

400 gr. Knoblauch

250 gr. Raps- oder Sonnenblumenöl

1-2 TL grobes Meersalz

etwas Zitronensaft oder Weißwein

Zubereitung:

Alles in Blender geben und mixen. Im Blender verbindet sich das Öl sehr gut mit dem Knoblauch.

2. Rezept Knoblauchpaste (nach Rikky Bohaumilitzky, ausprobiert von Claudia Kraft)





Fotos Claudia Kraft/Rezept Nr. 2

Zutaten:

3 Knollen Knoblauch
60ml Olivenöl
1/4 Tl Meersalz
1 Messerspitze Zitronen- oder Scorbinsäure

Zubereitung:

Alles in den Multizerkleinerer mit Messer und ein paar mal pulsen. Im Glas ist doppelte Menge.

Kann für Salate, Fleisch, Fisch usw verwendet werden und hält gekühlt einige Zeit im Kühlschrank. In der Gewürzmühle würde ich es nicht machen, da es eigentlich mit obenliegenden Messerantrieb gemacht werden sollte.



Verwendung:

Kann für Salate, Fleisch, Fisch, Knoblauchbrot (z.B. mit Petersilie) usw. verwendet werden. Überall wo Knoblauch rein kommt, ohne dass man extra klein schneiden muss.

Erdäpfelkäse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Zutaten:

Ca. 500 gr. gekochte kalte Kartoffeln

150-200 gr. Sauerrahm

1 mittlere Zwiebel (gewürfelt oder gerieben je nach

Bundesland)

optional: Knoblauch (ich gerne mit)

Salz

Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Eine Handvoll gekochter kalter Kartoffeln, Sauerrahm, Zwiebel (gewürfelt oder gerieben je nach Bundesland), mit oder ohne Knoblauch (ich gerne mit), Salz.

Im Multi mit Messer gerade so viel mixen, dass noch Stücke zu sehen sind.

Zum Schluss Schnittlauchröllchen unterheben und servieren (ich konnte den ersten eigenen Schnittlauch ernten!).

Ich mag den Erdäpfelkas zu Dosenfisch oder Fleischlaberl.

Gesunder Schokoladenaufstrich (mit Avocado)



Foto und Rezept von Billa Wepunkt

Zutaten:

eine ganze Avocado reif
eine sehr reife Banane
2 Tl Kakoapulver

1 Tl Honig

Optional: 2 TL Mandelmus

Zubereitung:

Alles im Multi auf Stufe 3 messern, bis es schön glatt ist.

Haltbarkeit: Nach 10 Tagen im Kühlschrank war es noch gut. Dann war das Glas leer und der Haltbarkeitstest zuende.

<u>Krautsalat nach türkischer</u> <u>Art</u>



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Silke Wenning

Passt auch gut als Krautsalat auf Lamacun

Zutaten:

1/2 Weißkohl

3-4 Knoblauchzehen

1 türkischer Jogurt — Yasha Ayman

3 El Mayonnaise

1 kleine Zwiebel

1 Tl Salz

Zubereitung:

Weißkohl fein im Multizerkleinerer raspeln, ca. 5 min blanchieren und abkühlen lassen.

Knoblauch mit dem Messer plattpressen und kleinhaken

Zwiebel vierteln und in Streifen schneiden.

Knoblauch, Zwiebeln, Mayonnaise und Joghurt verrühren und salzen.

Dressing zum Weißkohl geben.

Den Salat lasse ich mindestens 2 Stunden durchziehen.

<u>Eierschalen als Calciumquelle</u> <u>für Hunde</u>besitzer



Foto und Anleitung von Corinna Gerbitz

Zutaten:

Eierschalen getrocknet

Zubereitung:

Im Blender zerkleinern. Alternativ im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern, da aber aufpassen, dass das Gefäss nicht zerkratzt wird. Kleine Mengen in der Gewürzmühle.

Dient für Hunde in Verbindung mit einem Futterplan. Eierschale wird als Calciumquelle benötigt, wenn das Futter selbst zusammengestellt wird. Zu einem Alleinfuttermittel bitte nicht extra Eierschale zufüttern.

Geht auch für Katzen, Vögel etc.

Oder lt. Karin AM auch als Dünger für Tomaten im Garten: Eierschalen, Kaffeesatz und Bananenschalen mit etwas Wasser

Scheiterhaufen Ofenschlupfer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

```
5 altbackene Semmel ( Brioche Milchbrot )
3 Eier
1/8 l Milch
50 g flüssige Butter
1 EL Vanillezucker
30 g Rosinen ( oder Cranberrys )
Butter zum Ausstreichen der Form
½ kg Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z.B. mit
Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)
40 g Zucker
1 TL Zimt
1 EL Rum
40 g Mandelsplitter
alles zusammen mischen
Schneehaube
3 Eiweiß
100g Zucker
```

Zubereitung:

Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk), Zucker, Zimt, Rum, Mandelsplitter, zusammen mischen.

Semmel in Scheiben schneiden.

Eier mit Milch, geschmolzener Butter, Zucker und Vanillezucker zusammen rühren (zum Beispiel in CC mit K-Haken und etwas Temperatur, damit die Butter geschmolzen wird).

Über die Semmel gießen und Rosinen drüber verteilen. 30 Minuten ziehen lassen und ab und an wenden.

Hälfte der Semmelmasse in eine gebutterte Form geben, darauf die Apfelmasse verteilen, dann den Rest der Semmelmasse geben.





Bei 200 Grad 25 Minuten mit Folie abgedeckt backen und dann nochmal 15 Minuten ohne.



Aus Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebesen die Schneehaube herstellen.

Dann die Schneehaube drauf verteilen und nochmal 8 Minuten überbacken.





Mafalde mit Ente und Datteljoghurt



Foto Dagmar Möller/Töpfle + Deckele Mehr Rezepte von Dagmar findet ihr auch hier: <u>Töpfle und</u> <u>Deckele</u>

Bei dem Rezept handelt es sich um eine Annleitung in Anlehnung an ein Rezept von Alfons Schubeck

Datteljoghurt

Zutaten:

4 Datteln

2 EL Mandelkerne mit Cranberry+Sesam, grob gehackt
100 g griechischer Joghurt
2 EL Geflügelbrühe
etwas Zitronensaft
etwas Orangenabrieb
Chiliflocken, Meersalz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in Gewürzmühle vermischen, ggf. nochmal abschmecken und ab in den Kühlschrank

Ente

Zutaten:

400 gr. Entenbrust
Puderzucker
150 ml Rotwein
1 Schuss Portwein
Stärkemehlbutter
Ingwer/Knoblauch/Kräutermischung

Zubereitung:

400 g Entenbrust parieren und grob würfeln, Haut klein würfeln. Haut in der Pfanne auslassen, im Ofen warm halten. Entenwürfel kurz anbraten, im Ofen bei 70 Grad 15 min gar ziehen lassen. Pfanne mit Puderzucker bestäuben, karamellisieren mit 150 ml Rotwein und ein Schuß Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Stärkemehlbutter aufmontieren. je 1 Scheibe Ingwer + Knoblauch, 1 Prise Kräutermischung (Majoran, Kümmel, Koriander, Kakao, Orangenschalen, Pfeffer im Mörser zermahlen) in die Sauce geben, 3 Min. ziehen lassen und wieder abseihen. Entenfond von den Würfeln dazugeben, wieder reduzieren. Entenwürfel in dem sehr reduzierten Saucenfond schwenken.)

Pasta/Pastasauce Zutaten:

frische Pasta, Matrize Mafalde 150 ml Geflügelfond ital. Kräutermischung Butter Schnittlauch

Zubereitung:

Eiermafalde wie gewohnt herstellen… al dente kochen, abtropfen150 ml Geflügelfond aufkochen, ital. Kräutermischung zufügen, Nudeln darin nochmal erhitzen und Flüssigkeit fast verdampfen lassen. Mit Butter und Schnittlauchdurchschwenken. – fertig. Nudeln anrichten, Ente + Hautwürfel darüber geben, dekorieren. Datteljoghurt dazu reichen.

Möhren-Tomaten-Aufstrich



Foto Kristina Hanscomb

Rezept aus der Rezeptewelt für den Thermomix, angepasst auf CC von Kristina Hanscomb

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 15 Min.

ergibt ca. 10 Portionen

Zutaten:

1 Schalotte oder Zwiebel

120 g Butter in Stücken

250 g Möhren in Stücken

120 g Tomatenmark

1 TL Thymian

1 TL Oregano

1 TL Salz

1 Prise Zucker

Zubereitung:

- 1. Schalotte entweder mit dem Messer zerkleinern oder mit dem Messer im Multizerkleinerer. Dann die Schalotten bzw. Zwiebeln umfüllen.
- 2. Möhren schälen und in kleinere Stücke schneiden.
- 3. In den Multizerkleinerer die Scheibe Nr. 2 einsetzen und die Möhren raspeln.
- 4. In den Kochtopf 30 g Butter und die Zwiebeln bzw. Schalotten dazugeben, den Flexi einsetzen und für 1 Min. 30 Sek. auf 120 °C Intervallstufe 2 dünsten.
- 5. Möhren, 90 g Butter, Thymian, Oregano, Salz und Zucker zugeben. Alles 6 Min. bei 90 °C Intervallstufe 2 dünsten. Anschließend (wer mag) zurück in den Mulitzerkleinerer mit dem Messer geben und für 10 Sek. zerkleinern.

Fertig! Guten Appetit!

<u>Cannelloni mit Hackfüllung</u> <u>und Tomatenbechamel</u>





4 Personen

Zutaten:

Nudelteig:

250 gr Semola (Erläuterung <u>Semola</u>) 90 ml Wasser

Hackfleischfüllung:

1 EL Öl

1 Zwiebel, kleingeschnitten

2 Knoblauchzehen, kleingehackt

500 gr. Rinderhackfleisch

75 ml. Sahne (Kochsahne geht auch)

75 ml. Milch

100 gr. Parmesan gerieben, z.B. mit Multi

Salz/Pfeffer/Basilikum

Tomatenbechamelsauce:

50g Butter

50g Mehl

400ml Milch

1 Dose gehackte Tomaten

Salz/Pfeffer/Rosmarin/frisch gemahlener Muskat

Zum Bestreuen:

100 gr. geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Nudelteig:

Teig für Cannelloni mit Multizerkleinerer (bei größeren Mengen K-Haken) herstellen. Ich verwendete die <u>Cannellonimatrize von</u> Pastidea.





Die Cannelloni in eine Form aufstellen und leicht antrocknen lassen.



Hackfleischfüllung:

1 EL Öl in CC geben, Kochrührelement einsetzen, 140 Grad, Rührintervall 3. Sobald Öl heiss ist die Zwiebel und den Knoblauch zugeben, ein paar Minuten anschwitzen. Dann das Hackfleisch zugeben und ca. 10 Minuten rühren lassen. Würzen. Sahne/Milch und Parmesan zugeben und alles etwas einkochen lassen. Wenn alles passt, die Temperatur herabdrehen und zur Seite stellen.



Tomatenbechamel:

1 Dose Tomaten in Multizerkleinerer mit Messer geben und alles zerkleinern.

Mehl, Butter, MIlch in Kessel mit Flexielement geben. Es muss nichts gesiebt werden und die Butter darf auch kalt sein.. Temperatur 120 Grad einstellen/Rührelement 2 und Zeit auf ca. 7 Minuten stellen.





Nach ca. der halben Zeit die Tomatensosse zugeben und weiterrühren lassen. Mit Salz/Pfeffer/Muskat/Rosmarin würzen.



Die abgekühlte Hackfleischfüllung in einen Spritzbeutel füllen. Die Spitze abschneiden und in die stehenden Cannelloni füllen (Alternativ bei größeren Mengen: ggf. mit Wurstfüller füllen?).





Die gefüllen Cannelloni umlegen in der Form (die ich vorher nicht eingefettet habe, war nicht nötig).



Die Tomatenbechamel darüber giessen und mit geriebenem Käse bestreuen (ich hatte Mozzarella). Wenn man die Cannelloni doppelt so hoch einschichtet, sollte zwischen den Schichten schon eine dünne Bechamelschicht.





Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad/Heissluft/35 Minuten überbacken. (ich habe auch etwas Dampf zugegeben beim Backen, muss man aber nicht).

Fertig □

Erdnuss-Cheesecake Erdnusskäsekuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Witschel

Erdnuss-Cheesecake

Zutaten/Zubereitung:

Erdnussbutter:
ca 400g Erdnüsse geröstet
Eine gute Prise Salz
ca ein EL Öl (Erdnuss- oder neutrales Öl)
In den Multi und zu Butter verarbeiten

Die Hälfte der Menge zusammen mit 50g Backkakao 125g Puderzucker 1 EL Öl

Noch einmal im Multizerkleinerer kräftig durchrühren, kann passieren das man da noch einmal nachhelfen muss und etwas mit der Hand unterrührt und nach Bedarf noch etwas Öl bei gibt (sollte eine ähnliche Konsistenz aufweisen wie die berühmte Schokocreme)

Den Schoko-Aufstrich beiseite stellen.

Restliche Erdnussbutter 250g Mehl 30g brauner Zucker 1 Fi

Mit dem K-Haken zu Streusel verarbeiten gut die Hälfte in die gefettete Springform (26cm Durchmesser) zu einem Boden andrücken. 30 min kalt stellen restlichen Streusel ebenso kalt stellen bis zur Verarbeitung

800g Magerquark

1 Ei

150g Schlagsahne

35g Speisestärke

300g Zucker

1 Pck Vanillezucker

Mit dem K-Haken und dem Spritzschutz verrühren (hat bei mir zehn Sekunden gedauert) einmal kurz hoch drehen reichte aus ohne Klumpen.

Masse auf den Boden geben.

Bei 180 Grad Umluft je nach Ofen 35-45 Minuten backen (mein Ofen ist immer recht zügig bei mir sind die Backzeiten immer recht kurz hatte es nur 35 Minuten drin)

Den Schoko-Aufstrich vorsichtig mit einem Löffel oder Teigschaber auf der Masse verteilen (den Rand dabei nicht aussparen) restlichen Streusel drauf und noch einmal 15-20 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Auskühlen lassen und dann noch einmal mindestens 3 Std in den Kühlschrank stellen.

