Apfelsandwich mit Blätterteig

Foto von Birte Ri

Rezept von Kochbar.de und von Birte Ri auf CC abgewandeltl

Für den kleinen schnellen Hunger:

Für 2 „Sandwiches“

Zutaten:
4 Blätterteig Quadrate oder 2 längliche
1 großer Apfel
1-2 EL Zucker
Zimt
2 EL Apfelsaft

Zubereitung:
Apfel schälen und würfeln und zusammen mit restlichen Zutaten in CC geben. Ggf. noch etwas Wasser zugeben. Flexielement einsetzen, Temperatur knapp unter 100 Grad und rühren lassen, bis das Kompott fertig ist.

Den Blätterteig in den Sandwich Maker legen, mit dem Kompott füllen und ca. 8-9 min ausbacken. Fertig!

Tipp: Müsste auch mit herzhaften Zutaten gehen!

Tipp: Bei größeren Mengen lohnt sich der Einsatz vom Würfelschneider.

Pasticcio alla Giselle

Zutaten:
selbstgemachte Nudeln bestehend aus 400 gr. Semola/gemahlener Hartweizen, Eiern und Öl mit der Maccheronimatrize

Bolognese:
2 große Zwiebeln
2 große Möhren
2 Stangen Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
etwas Öl
500 gr. Rinderhackfleisch
250 gr. Gemüsefond
100 gr. Weißwein (zzgl. ein Gläschen für den Koch)
2 EL Tomatenmark
1 Dose gehackte Tomaten (400 gr)
2 Lorbeerblätter

Kräuter
Salz/Pfeffer

Bechamel:
750 ml Milch
50 gr. Butter
50 gr. Mehl
etwas geriebener Muskat/Salz/Pfeffer

100 gr. Parmesan
1 Packung Mozzarella

Zubereitung:
Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie, Knoblauch fein hacken. Das geht z.B. mit dem Würfelschneider oder herkömmlich mit dem Messer.

Etwas Öl in die Schüssel der CC geben, Kochrührelement einsetzen, Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3.

Dann die Würfel und Lorbeerblätter zugeben und anschwitzen. Nach ein paar Minuten das Hackfleisch zugeben und weiter bei 140 Grad (in der Gourmet auch gerne 150 Grad) anbraten.

Tomatenmark, Tomaten und Brühe zugeben, Temperatur auf 95 Grad reduzieren. Dann auch den Wein zugeben (und das Gläschen für den Koch nicht vergessen!). Spritzschutz aufsetzen und köcheln lassen. Ich habe die Bolognese 1,5 Stunden köcheln lassen. Es geht auch länger oder kürzer. Je länger, desto aromatischer.

Wenn die Flüssigkeit zu wenig ist, noch etwas Fond, Wein oder Tomaten zugeben. Die Nudeln werden später roh in den Backofen geschoben. Daher sollte nicht zu wenig Flüssigkeit enthalten sein, damit die Nudeln gar werden.

Pasta aus 400 gr. Semola zubereiten. Wer mit der Pasta Fresca arbeitet, findet in diesem File Rezepte. Ich bin diesmal fremd gegangen und habe den Pastamaker benutzt. Die Ergebnisse sind jedoch die gleichen. Die Maccheroni in Endlosschleife laufen lassen, damit man sie später wickeln kann.

Die Nudeln am besten mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Bechamel: In einer Kochschüssel der CC MIlch und Butter einfüllen, Temperatur auf ca. 50 Grad, damit die Butter schmilzt. Jetzt den Ballonschneebesen einsetzen und die

restlichen Zutaten der Bechamel zugeben. Rühren, damit das Mehl nicht klumpt. Nun zu dem Flexielement wechseln, Temperatur auf 120 Grad stellen und kontinuierlich rühren lassen, bis die Bechamel eindickt. Aroma gibt es, wenn man ein paar frische Kräuter (z.B. Salbeiblätter oder Rosmarinsstängel) mitkochen lässt (und später entfernt).

Nun ist die Vorbereitung abgeschlossen und es darf geschichtet werden.
Zuerst etwas Bolognese und Bechamel:

Dann Nudeln in Spiralform.

Nach den Nudeln gerne auch Mozzarella oder Parmesan und dann wieder Bolognese, Bechamel, Nuden etc.

Ich hatte in Summe drei Schichten Nudeln.
Zum Schluss nochmal Bolognese und reichlich Bechamel und geriebenen Parmesan.

Backofen 200 Grad O/U, 30 Minuten. Dann noch 10 Minuten stehen lassen zum Abkühlen und dann hemmungslos geniessen. Guten Appetit!

Rahmkartoffeln mit Gemüse und Ofenfrikadelle

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Für 4 Portionen:

Zutaten:

Rahmkartoffeln

• 600 g festkochende Kartoffeln (in 1cm Würfel)
• 1 Kohlrabi (in 1cm Würfel)
• 1-2 Karotte(n) (in 1cm Würfel)
• 200 g junge Erbsen (frisch oder TK)
• 2 Schalotten (in feinen Scheiben)
• 100 ml weißer Burgunder (alternativ Gemüsebrühe und weißer Balsamico
• 400 ml Sahne
• 1-2 EL Crème fraîche
• 2 Handvoll frisch geriebener Parmesan
• Muskat
• 1-2 Frühlingszwiebeln

Ofenfrikadelle

• 500 g Hackfleisch nach Wahl
• 2-3 Eier
• 3 Schalotten (sehr fein gewürfelt)

- 1 Knoblauchzehe (sehr fein gewürfelt)
- 1 EL frisch gehackte Petersilie
- 2 Handvoll frisch geriebener Parmesan
- 150 ml Milch
- Semmelbrösel
- Butter

Zubereitung:

Rahmkartoffeln

Zutaten putzen.
Kartoffeln, Kohlrabi und Karotte mit dem Wüfelschneider würfeln.

Temperatur auf 120°C einstellen und Rührstufe 2 (10 Sek.) wählen, Kochrührelement einsetzen. Die Schalotten mit etwas Butter anschwitzen bis sie glasig sind. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Kartoffelwürfel zufügen, mit der Hälfte der Sahne angießen und die Temperatur auf 100°C reduzieren. Es sollte leicht vor sich hin köcheln.

Nach ca. 10 Minuten, Kohlrabi, Karottenwürfel und die restliche Sahne ebenfalls zugeben.

Wenn die Kartoffeln gar sind, die Erbsen zugeben und für 3 Minuten mitköcheln.

Zum Schluss die Crème fraîche und den Parmesan unterheben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofenfrikadellen

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Schalottenwürfel zusammen mit den Knoblauchwürfeln in etwas Butter andünsten, ohne dass sie Farbe nehmen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Das Hackfleisch mit Eiern, Milch, Parmesan, Petersilie und den Schalotten gründlich von Hand vermischen (oder mit K-Haken). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Semmelbrösel einarbeiten und 8 Frikadellen formen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 20 Minuten backen.

In Schüsseln servieren und mit fein geschnittener Frühlingszwiebel garnieren.

Tipp: Suppengemüse im Würfler

Foto und Tipp zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Für Suppengemüse schneidet man mit dem Würfelaufsatz zuerst das Wurzelgemüse.

Im Anschluss nimmt man den Gittereinsatz heraus und verarbeitet die Lauchstange.

Kichererbseneintopf

Rezept von Zuckerfrei 40-Tages-Challenge, leicht abgewandelt und auf CC umgesetzt

Für 4 Personen

Zutaten:
200 gr. getrocknete Kichererbsen oder getrocknete geschälte Kichererbsen
1 Paprikaschote (rot oder gelb)
800 gr. Tomaten
250 gr. Blattspinat
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
3 EL Kokosöl
2 TL Kreuzkümmelsamen
2 Hand voll Erdnusskerne für den Eintopf und 1 Hand voll für Erdnussmus
200 ml Gemüsebrühe oder Wasser mit Gemüsepaste
Salz/Pfeffer/Chillischote
2 TL Paprikapulver edelsüss
Petersilie

Zubereitung:

Kichererbsen ca. 12 Stunden einweichen. In Sieb geben, spülen und in CC in Wasser aufkochen und 45-60 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen (wenn man geschälte Kichererbsen verwendet verringert sich die Kochzeit auf ca. 15 Minuten). Abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Erdnüsse für Erdnussmus in Gewürzmühle zerkleinern. Je länger man mixt, desto mehr Öl tritt aus und Mus entsteht. Für dieses Rezept muss es aber kein richtiges Mus werden (nur wer möchte, mixt weiter).

Würfler anbringen und Paprikschote würfeln, zur Seite stellen. Dann Tomaten durchlaufen lassen und ebenfalls zur Seite stellen (ich habs von Hand zerkleinert, das geht auch).

Spinat waschen und trocken schleudern, zur Seite stellen.

Schalotte/Knoblauch fein hacken und zur Seite stellen.

Im Topf der CC (in dem anfangs die Kichererbsen waren) Scalotte, Knoblauch, Paprikaschote, Kreuzkümmel und Ernusskerne zugeben. Kochrührelement einsetzen, 140 Grad und Timer auf 5 Minuten stellen.

Dann Tomaten und Brühe zugeben, Timer wieder auf 5 Minuten stellen.

Dan Erdnussmus, Kichererbsen und Spinat zugeben, nochmals 5 Minuten einstellen (Spitzschutz aufsetzen).

Mit Salz/Pfeffer/getrockneter Chilischote und Paprikapulver abschmecken. Fertig. Zum Schluss noch die Petersilienblättchen darüberstreuen.

Kohlrabieintopf mit Fleischbällchen

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

Zutaten:
1 Zwiebel
3 Kohlrabi
1/2 Lauch
1 Karotte
1 l Geflügelbrühe

Salz/Pfeffer
100 ml Sahne
etwas Ghee
TK-Erbsen
4 Bratwürstchen
Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Kohlrabi würfeln (Würfelschneider).

1 Zwiebel in Ghee andünsten (140 Grad, Kochrührelement)

3 gewürfelte Kohlrabi und 1/2 Lauch sowie 1 Karotte in Scheiben dazugeben und weiter dünsten.

Mit 1 l Geflügelbrühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, 100 ml Sahne zufügen.

20 min. köcheln.

TK-Erbsen und Fleischbällchen (4 ausgedrückte Bratwürstchen zu Kugeln formen) zufügen und weitere 10 min. ziehen lassen (95 Grad)

Petersilie drüber – ferddddsch!

Babybrei: Karotte

Fotos und Anleitung Christina Kapunkt

Zutaten:
1 kg. Bio-Karotten

Zubereitung:

<

1 kg Bio-Möhren schälen und mit Würfelaufsatz würfeln

.

Dann in Dampfgareinsatz geben (ca. halber Liter Wasser in Kessel, Dampfgareinsatz mit Karotten einsetzen, Rührintervallstufe 3, 110 Grad, Timer 25 Minuten).

Anschließend die Karotten im Blender pürieren, z.B. in Eiswürfelformen geben und einfrieren.

Tipp: Nach dem Abkühlen und kurz vor dem Verzehr noch 1-2 TL hochwertiges Öl je 100 gr. fertigem Brei zugeben.

Filoteigtäschchen mit allerlei Gedöns auf Gorgonzolasauce

Rezept aus Barilla/I love Pasta und inhaltlich etwas verändert und auf CC angepasst von Gisela M.

Für ca. 18 kleine Teigtaschen

Zutaten:
250 gr. frische Nudeln (z.B. kleine Fusilli A2 6,5 mm)
2 Zucchini
2 Karotten
100 gr. Kirschtomaten
zzgl. 36 Kirschtomaten für die Deko
Frische Kräuter nach Gusto
120 gr. Gorgonzola
200 ml Milch
Etwas Parmesankäse zum Bestreuen der Täschchen
Etwas flüssige Butter zum Auspinseln und Bepinseln der Täschchen
5 Blätter Filoteig (eckig)
Olivenöl
Salz/Pfeffer
Frische Kräuter zur Deko

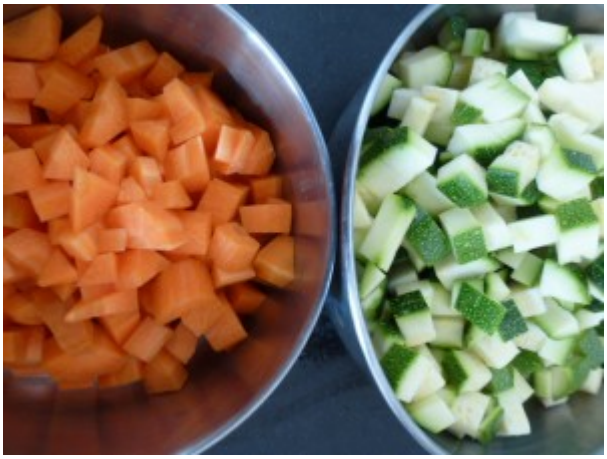
Zubereitung:
Muffinformen mit etwas flüssiger Butter ausstreichen.

Filoteig in Quadrate schneiden (ca. 17×17 cm wäre perfekt, sie sollten später in Muffinformen passen).

Nudeln mit Pasta Fresca vorbereiten. z.B die kleinen Fusilli, Gnocchi napoletani piccoli, Conchigliette. Spaghetti oder

dünne Tagliolini passen bestimmt auch gut.

Karotten und Zucchini putzen, Karotten schälen und mit Würfelschneider würfeln.

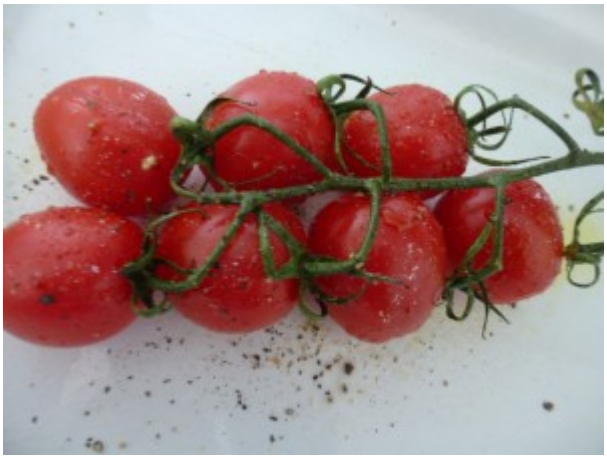


Etwas Olivenöl in die CC geben, Kochrührelement einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad.
Gewürfelte Karotten und Zucchini und eine Hand voll frische Kräuter zugeben, 5 Minuten rühren lassen.

Halbierte Kirschtomaten zugeben, weitere 2 Minuten rühren lassen.

Nudeln ca. Hälfte der Zeit wie üblich kochen (bei frischen Nudeln ca. 30 Sekunden) und zu dem Gemüse geben und vorsichtig vermischen. Gemüse-Nudel-Mischung mit Salz/Pfeffer und ggf. noch mehr Kräuter abschmecken.

Tomaten für Deko auf Backblech in einer Lage ausbreiten. Mit Olivenöl bestreichen und mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Oberer Einschub, 275 Grad/Grillstrufe, ca. 6-8 Minuten bis Haut beginnt Blasen zu werfen.



Jeweils etwas der Tomaten-Gemüsemischung auf die Filoteigquadrate legen, zu einem Bündel schnüren und in eine Muffinform legen. Alle Päckchen mit flüssiger Butter bestreichen und etwas geriebenen Parmesan darüber geben.
Bei 180 Grad O/U für ca. 5-10 Minuten in den Backofen geben, bis sie etwas Farbe annehmen.

Milch in einem kleinen Töpfchen leicht erhitzen. Gorgonzolasauce in kleinen Stücken zugeben, mit Schneebesen ständig rühren und Käse schmelzen lassen (Temperatur nicht zu hoch). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten: Eine dünne Schicht Gorgonzolasauce auf den Teller geben, frisch gemahlenen Pfeffer/Meersalz darüber. Ein Teigtäschchen in der Mitte anrichten (ggf. noch mit Schnittlauch eine Schleife binden), zwei gegrillte Tomaten an die Seite legen sowie ggf. ein paar frische Kräuter. Guten Appetit!

Walnuss-Apfelschnecke

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Heidi Kampl

Zutaten:
Teig
300 ml Milch
1 Packung Hefe
450 g Mehl
60 g Zucker
50 g Butter
1 Ei
Salz

Füllung

2 große Äpfel
100 g Nüsse
70 g weiche Butter
100 g Zucker
3 TL Zimt

Zuckerglasur
150 g Puderzucker
2 EL Milch

Zubereitung:
Teig
Die Milch in CC lauwarm erhitzen (ca. 35 Grad) und die Butter darin schmelzen.
Mehl, Zucker, Hefe und Salz zugeben,
ebenso das Ei zugeben und alles mit dem Knethaken zu einem Teig verrühren.
1h gehen lassen.

Füllung
Äpfel 1 cm große Stücke würfeln (von Hand oder Würfelschneider), Walnüsse grob haken (Multizerkleinerer), vermischen.

Butter in CC geben, 35 Grad, Flexielement und rühren, damit Butter weich wird (nicht flüssig) und mit dem Zimt und Zucker vermengen.

Springform einfetten.

Teig nach dem gehen halbieren. Auf bemehlter Fläche rechteckig (etwa 40×20 cm) dünn ausrollen.

Beide aufgerollten Teigstücke mit der Butter-Zuckermischung bestreichen und danach die Äpfel-Walnussmischung drauf verteilen.

Den Teig jeweils in 5-6 gleichmäßige Streifen schneiden.

Den 1. Teigstreifen schneckenförmig aufrollen.

Diese Schnecke auf den 2. Stellen und diesen ebenso aufrollen. Weiter so….
30 min. abgedeckt gehen lassen.
200 C Ober und Unterhitze vorheizen.
40-50 min. backen lassen
(170 C)

Nach dem Backen mit Glasur beträufeln
(Puderzucker mit Milch vermengen. Wenn zu flüssig sollte breiig sein, dann noch Puderzucker dazu)

Nudelsalat alla Jamie Oliver

Fotos Gisela M.

Rezept aus “Genial kochen” von Jamie Oliver, in Teilen abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:
MIt Pasta Fresca hergestellte kleine Nudeln, hier Gnocchi napoletano piccoli, bestehend aus 300 gr. Semola, 100 gr. Wasser, 1 großer EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
500 gr. Datteltomaten (schön sind sie auch in gelb)
1 Hand voll schwarze, entsteinte, Oliven

1-2 Hand voll Basilikumblätter
2 EL frischer Schnittlauch
1/2 Salatgurke
Dressing:
4 EL weißer Balsamicoessig
7 EL Olivenöl
Salz/Pfeffer
ggf. einen Schluck Kürbiskernöl

Zubereitung:
Nudeln mit Pastafresca vorbereiten.

Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, geschälte Knoblauchzehen schon vorher reingeben, Nudeln kochen und kalt abschrecken (die Knoblauchzehen sollten in Summe ca. 5 Minuten im Wasser sein). Knoblauchzehen zur Seite legen, die braucht man später für das Dressing:

Würflereinsatz montieren und Tomaten, Oliven, Gurke durchlassen. Bei den Tomaten habe ich nur ca. die Hälfte durchgelassen, da sie recht flüssig werden (nicht schlimm, kommt später zum Dressing). Die andere Hälfte Tomaten, sowie Basilikum und Schnittlauch von Hand geschnitten.

Die gekochte Knoblauchzehe und die anderen Dressingzutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.

Alles zusammenrühren und bei Bedarf mit Salz/Pfeffer abschmecken.