

Herzhafte Schmandfladen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten:

Teig:

560 g Mehl (Roggen), ich habe normales Mehl genommen

Ca. 350 ml warme Wasser

1 Tl Salz

2 El Öl

2 Pck. Hefe

Füllung:

4 Becher Schmand

Etwas Sahne (ca. 50 ml)

Salz

Pfeffer

1/2 Tl Senf

Zum Belegen:

Bauchfleischwürfel

Lauchzwiebel

Zubereitung:

Teig:

Teig herstellen, Knethaken (soll nicht kleben, nur geschmeidig

sein), in Backofen bei 35 Grad (oder CC) ruhen lassen (15 min).

Ca. 10 Fladen ausrollen (ca. Handgröße, ausrollen von Hand oder mit Pastawalze) und gehen lassen, danach mit Glas eindrücken (mit Mehl bestreuen) und mit Schmandcreme (zuvor zusammengerührt, z.B. Flexi) füllen und Bauchfleischwürfel bestreuen.

Backen 20 Min bei 200 Grad, ich habe Pizzaprogramm eingestellt.

Danach mit Lauchzwiebel belegen .

Gewickelte Safranlasagne mit verschiedenen Käsesorten und Kirschtomaten



Fotos: Gisela Martin

Rezept aus dem Italienischen übersetzt von Zeitschrift "Alta scuola di Cucina Kenwood 01/2016"

4 Personen

Zutaten:

300 gr. Nudelteig bestehend aus 200 gr. Mehl Type 00 (Anmerkung GM: Ich hatte 100 gr. 00, 110 gr. gemahlene Hartweizengrieß), 2 Eier Größe L, 1 Safransschlag, 1 TL Öl, Salz

Bechamelsosse bestehend aus 300 ml Milch, 30 gr. Mehl Type 00, 30 gr. Butter, Muskatnuss, Salz

250 gr. Mozzarella

80 gr. Ricotta

60 gr. Parmesan

200 gr. Kirschtomaten

60 gr. geschälte Pistazien

2 EL Olivenöl extravergine

20 gr. Schalotten

Basilikum, Butter, Salz

Zubereitung:

Mit Knethaken Nudelteig bei mittlerer Geschwindigkeit für 5 Minuten kneten. In Klarsichtfolie wickeln und in Kühlschrank für ca. 1 Stunde legen.

Für Bechamelsosse die Butter bei 60 Grad schmelzen lassen, Flexielement einsetzen. Gesiebtetes Mehl zugeben und rühren lassen, bis das Mehl komplett aufgenommen ist. Temperatur auf 120 Grad stellen und ca. eine Minuten kochen lassen, bis alles nussfarben ist.. Gießt die Milch dazu und kocht weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Salz und frisch gemahlene Muskatnuss zugeben.

Nudelteig mit Pastawalze zu langen Streifen auswalzen, Teig für ca. 10 Minuten trocknen lassen.

Die Schalotten z.B. mit Gewürzmühle klein hacken.

In der Schüssel das Kochröhrelement einsetzen. Öl und Schalotten zufügen. Andünsten bei 110 Grad für 5 Minuten, Rührintervall 3.

Fügt die in der Mitte durchgeschnittenen Tomaten zu, erhöht

die Temperatur auf 120 Grad und kocht das ganze für weitere 3-4 Minuten. Leicht salzen.

Gibt die Pistazien in den Multizerkleinerer mit Messer und zerkleinert die Pistazien mit der Pulsetaste. Entnimmt die Pistazien und fügt den Mozzarella zu und zerkleinert den Mozzarella bei Geschwindigkeit 2. Dann legt ihn zum Abtropfen auf Küchenpapier.

Legt in den Multizerkleinerer die Scheibe zum Zerkleinern von Parmesan ein und reibt den Parmesan.

Gibt jetzt den Mozzarella, den Ricotta und die Hälfte vom Parmesan in die lauwarme Bechamelsosse. Fügt auch kleingeschnittenes Basilikum, Teile der Pistazien und die Tomaten. Rührt langsam um, bis das ganze sich verbunden hat.

Kocht die langen Nudelstreifen in gesalzenem kochendem Wasser für 2 Minuten. Gießt kaltes Wasser über die Nudalbänder und lasst sie abtrocknen.

Jetzt eine runde Auflaufform mit ca. 12 cm Durchmesser (Anmerkung GM: hatte ich nicht, daher habe ich einfach eine Souffleform verwendet) einbuttern. Füllt die Lasagneblätter in Kreisform ein und fügt im Inneren zwischen den Teig die Tomaten-Käse-Masse.

Bestreut mit den restlichen Pistazien und dem restlichen Parmesan und gibt auch ein paar Butterflocken oben drauf.

Im Backofen bei 180 gr. Heissluft für 15 Minuten gratinieren (Anmerkung GM: falls der Backofen Dampfzugabe hat, würde ich mittlere Dampfstufe wählen).



Pizza Margherita



Foto von Gisela Martin

Tomatensosse wurde von diesem Rezept abgewandelt:
<http://brotdoc.com/2014/06/24/pizzateig/>

Zutaten:

Pizzateig Nr. 4 von hier:

<http://www.cookingchef-freun.de/?p=406>

Tomatensosse

1 Dose Pizzatomaten

2 geschälte Knoblauchzehen

1 geschälte Schalotte
3 EL Balsamico bianco
2 EL Wasser
2 EL Tomatenmark
1 EL Honig
1 Messerspitze Chili-Pulver
1 TL Curcuma
Salz, Pfeffer nach Belieben

Belag

Büffelmozzarella, Gouda, Parmesan
ggf. Pesto
Basilikum
etwas Olivenöl

Zubereitung:

Pizzateig 2 oder 3 Tage vorher vorbereiten und im Kühlschrank gehen lassen.

Tomatensosse ebenfalls gerne schon im Voraus zubereiten. Alle Zutaten in den Multi mit Messer füllen und alles zerkleinern. Alternativ mit Pürrierstab.

Pizzateig entnehmen, in Brötchengröße Kugeln schleifen (mit Hilfe von etwas Mehl, damit es nicht klebt) und mit Geschirrtuch abdecken.

Kugeln flach drücken und mit Pastawalze auf Stufe 2 walzen. Um 90 Grad drehen und von anderer Seite walzen. Mit Nudelholz noch etwas dünner walzen.

Gouda und Parmesan nach Belieben reiben (z. B. Trommelraffel oder Multi)

Mit Tomatensosse großzügig bestreichen, mit Mozzarellascheiben belegen, ggf. noch ein Klecks Pesto. Dann noch leicht mit Gouda oder Parmesan bestreuen und mit Basilikum belegen.

Ich backe die Pizzastückchen immer auf einem heißen Stein/Pizzastufe/250 Grad. Nach ca. 5 Minuten sind sie fertig,

wenn der Stein entsprechend vorgeheizt wurde.

Warm schmeckt die Pizza am besten, da wirft der Teig auch tolle Blasen. Bei dem Foto handelte es sich um eine Zugabe zum kalten Buffet. Kamen auch kalt sehr gut an ☐

Chapatīs



Rezept zur Verfügung gestellt von Stefanie Ganzevoort

Chapatīs oder auch (in unserem Fall) Babybrot

Zutaten:

250g. Mehl 1050

150 ml handwarmes Wasser

Salz (für Babys wenig bis gar nicht)

Zubereitung:

Verkneten (Knethaken), halbe Stunde ruhen, zu Fladen ausrollen (z.B. mit Pastawalze).

Ofen auf 250 Grad/Ober-Unterhitze vorwärmen, Chapatis auf gefettetem Blech auf der untersten Schiene von jeder Seite 2-3

min. backen.

Tipp: Alternativ in Pfanne ohne Fett herausbacken.

Zubehörteile aus Aluminium in der Spülmaschine?



Foto von Michaela R. – nach Spülmaschineneinsatz

Ausführungen von Linda Colley:

In der letzten Zeit hatten wir immer wieder Beiträge, in denen Mitglieder dieser Gruppe um Rat fragten, nachdem Zubehörteile aus Aluminium wie die Trommelraffel, der Fleischwolf oder die Pasta Fresca in der Spülmaschine gelandet waren.

Zu diesem Thema konnte ich folgendes in Erfahrung bringen:

Die betreffenden Zubehörteile unserer Kenwood-Maschinen bestehen aus Aluminium-Druckguss.

Dieses Aluminium wird in einem Herstellungsschritt passiviert, um es gesundheitlich unbedenklich zu machen.

Hierfür wird das Aluminium in einem speziellen Verfahren elektrisch oxidiert (in der Fachsprache sagt man dazu

“eloxiert”).

Dadurch bildet sich auf der Oberfläche eine Schicht aus Aluminiumoxid. Diese Schicht ist gesundheitlich unbedenklich und sehr hart. Auf diesem Wege wird das Aluminium quasi nach außen hin versiegelt und kann nun bedenkenlos mit Lebensmitteln in Kontakt gebracht werden.

Packt man das Zubehörteil jetzt in die Spülmaschine, greift das aggressive Geschirrspülmittel genau diese eloxierte Schicht an und zerstört sie.

Dadurch liegt das Aluminium frei und ist nicht mehr versiegelt.

Die schwarze Schicht, die sich jetzt bildet, besteht aus Aluminiumsalzen, welche vom Zubehörteil ab jetzt kontinuierlich abgegeben werden.

Auch wenn man durch putzen oder polieren den schwarzen Schmierfilm irgendwann wegstreift, gibt das Zubehör trotzdem bei jeder Verwendung Aluminiumsalze ins Essen ab, auch wenn man dies nicht sieht.

Ob diese Aluminiumsalze gesundheitsschädlich sind, ist bisher umstritten. Es ist die Rede von einer erhöhten Krebsgefahr und einem deutlich erhöhten Risiko, an Alzheimer zu erkranken. Andere Stimmen wiederum tun dies als unglaubwürdig ab. 100%ig bewiesen ist bisher jedoch kaum etwas. Es gibt Vermutungen, Untersuchungen, Studien und jede Menge mediale Panikmache.

Hier muss wohl jeder für sich entscheiden, ob er die Warnungen ernst nimmt, bzw. das Risiko auf sich nehmen will, diese Substanzen in recht hoher Konzentration mit der Nahrung aufzunehmen.

Wie gesagt: Alles polieren und schrubben hilft da nicht. Auch wenn das Zubehörteil optisch wieder gut aussieht, werden weiterhin bei der Verwendung Aluminiumsalze in die Lebensmittel abgegeben. Ob man die nun regelmäßig mitessen will, muss jeder selbst wissen.

Was kann man nun tun?

Die einfachste und sicherste Variante ist mit Sicherheit wegwerfen und neu kaufen. Was nun aber bei einer einzelnen Trommel der Trommelraffel vielleicht noch verschmerzbar ist, tut gerade bei einem teuren Zubehör wie der Pasta Fresca richtig weh.

Es gibt aber noch einen Weg:

Man bringt das Zubehörteil zu einem Lackierer und lässt von ihm eine lebensmittelechte Pulverbeschichtung auf dem Teil anbringen. Das kostet nicht die Welt und man hat danach wieder ein versiegeltes Zubehör. Nicht mehr wie vorher, aber zumindest wieder verwendbar.

Es ist aber wichtig, dass es sich um eine lebensmittelechte PULVERbeschichtung handelt. So kann man das Zubehör weiter verwenden, ohne eine eventuelle Gesundheitsgefährdung zu riskieren.

Vielleicht konnte ich dem einen oder anderen hiermit ein paar Fragen beantworten.

Low carb Linguine mit der Pasta Fresca



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Christine Gollbrecht

Für 3-4 Personen

Zutaten:

150 gr Haferkleie (idealerweise fein gemahlen)

50 gr Eiweißpulver (meines heißt super hi pro)

50 gr Gluten

Etwas Bindemittel nach Wahl (1 TL Johannisbrotkernmehl ODER 1 TL Guarkernmehl oder 1/2 TL Xanthan)

1 TL Salz

2 Eier abwiegen und mit Wasser auffüllen, so dass es insgesamt 135 gr. sind (Anmerkung Gisela M.: Ich habe zwei Eier zugegeben und das Wasser bei dem Teig für die PF nicht gebraucht, hat perfekt so gepasst, Nachtrag: zwischenzeitlich verwende ich bei der Pastafresca zwischen 100 und 105 gr Flüssigkeit) – *Tipp: Alternativ kann man die Eier auch durch Wasser ersetzen, funktioniert auch.*

Zubereitung:

Trockene Zutaten in Multi mit Messer geben, kurz laufen lassen, dann Wasser und Ei einfüllen und krümelig rühren. Alternativ Zubereitung in Kessel mit K-Haken.

In der Pasta fresca nach und verarbeiten.

Tipp:

Das Low-Carb-Nudelrezept kann auch mit den Pastawalzen gemacht werden, siehe hier:



Fotos von Christine Gollbrecht

Schokoladennudeln für die Walze



Fotos und Rezept von Nancy Carbo

Zutaten:

75gr Kakaopulver
4 Eier
400gr Hartweizengriess
Salz
Etwas Wasser

Zubereitung:

Zuerst Mehl und Schokolade im Multi mixen, dann den Rest dazugeben.

Durch Pastawalze bis Stufe 8.

Schneiden oder für Lasagne benutzen.

Meine Kinder haben sie so geschnitten wie sie wollten. So hat es denen noch besser geschmeckt.

Lustig ist, dass man die Schokolade intensiv riecht, aber geschmacklich nur eine kleine Note im Mund wiederfindet.

Ps: das nächste Mal werde ich es mit 50gr Kakao probieren. Ich glaube das reicht auch



Fotos Nancy Carbo

Käseravioli – 4 Cheese Ravioli a la Olivegarden



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Zutaten:

Pasta Teig

500g Nudelmehl

250ml Wasser

1Tl Öl

1 Tl Salz zu einem schönen Teig kneten, etwas ruhen lassen

Füllung

250g Ricotta

200g Exquisa mit Kräuter

$\frac{1}{2}$ Cup Mozzarella gerieben

$\frac{1}{2}$ Cup Provolone gerieben

1 Ei

Etwas gehackter Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung:

Pastateig zubereiten und mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie gewickelt in Kühlschrank stellen.

Zutaten der Füllung gut vermischen (Flexi) und in einen

Spritzbeutel füllen.

Den Teig mit der Pastawalze ausrollen, (ich habe bis zur Stufe 7 ausgerollt) mit Ei oder Wasser bestreichen, Füllung auf einen Streifen geben mit einem 2. Streifen belegen und dann mit einem Ravioliausstecher ausstechen.

Für 3-4 min in kochendem Wasser ziehen lassen.

Alfredo Sauce

2 El Olivenöl im Topf auf mittlerer Hitze warm werden lassen

2 Knoblauchzehen, gerieben zusammen mit

3El Basilikum Pesto ca. 1min dünsten lassen

$\frac{1}{2}$ Liter Sahne dazugeben und aufkochen lassen

$\frac{1}{4}$ Cup Parmesan kurz vor dem Servieren einrühren und über die fertigen Ravioli geben.

Ich hab bei der Füllung das Ei weggelassen, geht auch ohne. Pesto für die Sauce hatte ich auch keines da, also ebenfalls weggelassen *„smile“-Emoticon*

Da ich noch Nudelteig übrig hatte, habe ich frische Salbei Blätter zwischen zwei Teigplatten gelegt und dann so ausgerollt und dann in Streifen geschnitten. Hab die dann einfach so noch dazu gegeben...

Tagliatelle Puttanesca

Rezept Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

Zutaten:

Teig

300 gr. Semola
2 Eier
4 Eigelb
1 EL Esslig
1 Prise Salz

Sauce

2 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
2 EL frische Petersilie
2 Schalotten
1 Prise Chili
800 gr. Dosentomaten
1 EL Kapern
3 Anchovifilets
50 gr. schwarze Olien
Salz/Pfeffer zum Abschmecken
Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und auf Stufe 3 mit K-Haken durchkneten. Dann Knethaken einsetzen und weitere 5 Min. kneten. In Frischhaltefolie verpacken und mind. 30 Min. in Kühlschrank.

Pastawalze einsetzen und Teigplatten bis Stufe 8 ausrollen, auf bemehlte Arbeitsfläche legen, 5 Minuten ruhen lassen.

Tagliatelle-Schneidaufsatz einsetzen und Teigplatten schneiden. In Nester legen und trocknen lassen.

Multizerkleinerer mit Messer einsetzen. Petersilie, Knoblauch, Schalotten und Chili hineingeben und bei Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und 140 Grad. Olivenöl einfüllen (am Rand, dann quietscht es nicht) und Mischung aus Multi für ca. 1 Min erhitzen.

Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten/110 Grad

Anchovis fein hacken, mit Oliven/Kapern vermengen und in Sauce geben. Weitere 5 Min köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort geniessen.

Ravioli mit Meeresfrüchten in Sahnesauce

Rezept von Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

Zutaten:

Teig:

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb

10 ml Wasser

1 EL Essig

1 Prise Salz

Füllung:

50 gr. weiche Butter

3 Knoblauchzehen

2 EL frische glatte Petersilie

100 gr. Jakobsmuschel

100 gr. Scampi, entdarnt

Salz/Pfeffer

Sauce:

75 gr. Butter

3 EL Mehl
380 ml Milch
300 ml Sahne
120 ml Weißwein
50 gr. Parmesan
2 EL frische Petersilie
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Zutaten für Teig in Kessel geben, auf Stufe 3 mit K-Haken rühren. Wenn sich ein Teigklumpen gebildet hat Knethaken einsetzen und Teig weitere 5 Min kneten lassen. In Frischhaltefolie verpackt mind. 30 Min in Kühlschrank legen..

Multi mit Messer und sämtliche Zutaten für die Füllung zugeben. Auf Stufe 4 fein hacken, umfüllen und ruhen lassen.

Pastawalze einsetzen und Teig portionsweise bis Stufe 8 oder 9 ausrollen. Dabei bei Stufe 1 anfangen und Stufe 1 ggf. doppelt oder dreifach durchlaufen lassen.

Ravioli ausstechen. Je 1 TL Füllung auf Nudel setzen und verschließen (ggf. mit etwas Eigelb oder Wasser Rand bestreichen).

Sahne, Weißwein und Milch verquirlen.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und Butter bei 120 Grad zerlassen und langsam das Mehl einrühren. Das Sahne/Weißwein/Milch-Gemisch langsam eingießen.

Kurz aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.
Parmesan und Petersilie zugeben.

Ravioli kochen und servieren □