Spiralschneider KAX700PL – Zubehörvorstellung

Spiralschneider KAX700PL

Mit Adapter KAT001ME kann der Spiralschneider auf auf die CC KM070/KM080 montiert werden.

Zur Montage an der Gourmet wird kein Adapter benötigt.

Das Zubehör beinhaltet 5 verschiedene Messer-Einsätze.

Die Fotos werden nach und nach aktualisiert, um sich die Ergebnisse mit den Einsätzen besser vorstellen zu können.

====Pappardelle-Einsatz ===
Für Bandnudeln aus Gurke oder Karotten – ideal für Salate.

===Linguine-Einsatz (2 x 4 mm)===
Ideal für Nudelgerichte mit Garnelen oder Carbonara.

===Spaghetti-Einsatz (2 x 2 mm)====
Perfekt für Zoodels und Co, so kann man Gemüsespaghetti auch den echten Nudeln untermischen.

===Tagliatelle-Einsatz (2 x 9 mm)===
Für die Herstellung von z.B. Apfelringen als Dekoration für Desserts.

===Gewellter Spiralen-Einsatz===
Zur Herstellung von Kartoffel- und Süßkartoffelpommes, aber auch wie man sieht für Salami gut

Die Fotos wurden im Zuge einer Gruppenaktion von Manfred Cuntz, Claudia Kraft, Dagmar Möller und mir zur Verfügung gestellt.

Griechischer Salat

Rezept von http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/spiralschneider-rezepte/griechischer-spiralsalat

Zutaten:
2 Gurken
1 grüne Paprika
Eine halbe rote Zwiebel (geschält)
8 Cherrytomaten
50 g schwarze, entkernte Oliven
50 g Feta
Dressing
4 EL Rapsöl
3 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Oregano
1 EL Kapern (hatte ich nicht)
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:
Die Gurken mit dem Pappardelle–Aufsatzes zu Spiralen schneiden und in eine Schüssel geben.

Der Pappardelleaufsatz ist dieser:

Paprika und Zwiebel in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Kirschtomaten halbieren, Fetakäse würfeln. Kapern zugeben (hatte ich nicht).

Alles in Schüssel vermengen.

Zutaten für das Dressing entweder von Hand zusammenmixen oder in der Gewürzmühle.

Das Dressing über den Salat gießen und die Marinade ca. 30

Minuten lang bei Raumtemperatur einziehen lassen, bevor serviert wird.

Variante:
So sieht es aus, wenn man den 2er Einsatz zum Spiralisieren verwendet:

Lammlachse an Sahne-Zoodles

Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr gibt es auch hier: http://toepfle-und-deckele.de/

Zutaten für eine Portion:

Zutaten:
1 mittelgroße Zucchini
1 TL Olivenöl
70 ml Sahne
1 TL Gemüsepaste
5-6 schwarze entsteinte Oliven
etwas Piment d‘Espelette
schwarzer Pfeffer, Salz
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Xucker (alternativ Zucker)
2 Kirschpaprika mit Frischkäsefüllung (optional)
10 g Parmesan (gerieben)
1 Ziegenkäsetaler mit Bacon (optional)

180 g Lammlachse (ggf. am Vortag mit Kräutern mariniert)
1 TL Ghee
1 Zweig Rosmarin
1 Soloknoblauch
Kräuterbutter

Zubereitung:
Lammlachse in einer heißen Grillpfanne mit Ghee, Knoblauch und Rosmarin anbraten. Ziegenkäsetaler mit anbraten. Bei 130 Grad im Backofen fertig garen lassen. Garstufe nach Gusto. Ggf. warm halten.

In der Zwischenzeit die Zucchini mit dem Spaghetti-Spiralizer schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit Sahne ablöschen. Würzen, Oliven und Tomatenpaprika zufügen und ein paar Minuten garen. Zucchini sollen noch bissfest sein.

Zoodles anrichten, Fleisch aufschneiden, Parmesan zufügen. Kräuterbutter aufs Fleisch… 😉