

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

Kohlrabisalat



Foto von Gisela M.

Zutaten:

1 Kohlrabi

0,5 TL Salz

0,25 TL weißer Pfeffer (hatte heute leider nur schwarzen da,

mit weißem Pfeffer ist die Optik schöner)

2 EL Essig (ich nehme meistens weißen Balsamico)

2 EL Öl

1 EL Wasser

Zubereitung:

Kohlrabi mit Multizerkleinerer, grobe Scheibe Nr. 3, raspeln
(alternativ: Trommelraffel/Schnitzelwerk)

Restliche Zutaten in Gewürzmühle geben und 10-15 Sekunden
mischen.

Alle Zutaten in Schüssel geben, kurz umrühren. Fertig ☐

Schmandplätzchen LowCarb



Foto von Martina Witzel

Rezept zur Verfügung gestellt von Martina Witzel, die die Rezeptidee in Daggis Low Carb Küche gefunden hat:

<https://www.facebook.com/1599650030288830/photos/a.1599701326950367.1073741828.1599650030288830/1752928584960973/?type=3&theater>

Zutaten:

- 50g Butter
- 75g Erythritol
- 3 Msp Steviaextakt
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- mindestens 1/2 Fläschchen Vanillearoma
- 100g Schmand
- 40ml Sahne
- 1 TL Guarkernmehl
- 150g weißes Mandelmehl

Zubereitung:

K-Haken einsetzen,

Butter bei 50°C, Kochstufe 3, 1 Minute weich werden lassen,

Temperatur ausschalten

Erythritol, Steviaextrakt, Salz, Eigelb, Vanillearoma auf Stufe 5, 5 Minuten unterrühren

Schmand, Sahne auf Stufe 5, 3 Minuten unterrühren

Guarkernmehl und weißes Mandelmehl mischen, auf Stufe 1 löffelweise dazugeben

Fertigen Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen

Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Teig ausrollen, Kekse ausstechen, ca 15 Minuten in der Mitte backen.

Optional: Mit mindestens 85%iger Schokolade dekorieren.

Weißer Schokolade low carb



Foto von Martina Witzel

Rezept zur Verfügung gestellt von Martina Witzel

Zutaten:

210g Kakaobutter

5g gemahlene Vanille

95g Sahnepulver

190g Puder Erythritol

Zubereitung:

Kakaobutter bei 40 Grad, 30 Minuten, Flexi 3, schmelzen.

Vanille in der Gewürzmühle fein mahlen.

Sahnepulver, Puder Erythritol und die Vanille mischen und sieben.

Flüssige Kakaobutter auf 33 Grad runter drehen und während des Abkühlens je 5 EL der Mischung für 2 Minuten auf Stufe 1 unterrühren bis alles eingearbeitet ist.

1 Stunde auf Stufe 3 rühren. In Formen füllen und abkühlen lassen.



Foto: Martina Witzel

LowCarb Haselnusscreme



Rezept und Foto von Martina Witzel

Zutaten:

60g Kokosöl

40g Haselnussmus

etwas Vanillearoma

40g Sahnepulver

20g Backkakao

Süßungsmittel nach eigenem Gusto

Zubereitung:

Kokosöl, Haselnussmus, Vanillearoma ca. 10 Min bei 50 Grad auf Stufe 2 rühren bis es flüssig ist (Flexi).

Sahnepulver, Backkakao und Süßungsmittel weitere 5 min bei 50 Grad auf Stufe 1 rühren, bis es wie eine Haselnusscreme aussieht.

Gedämpfter Lachs auf

Spinatbeet



Foto von Gisela Martin

Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

250 gr. Lachs frisch, wenn nicht verfügbar TK
abgeriebene Zitronenschale

1-2 Knoblauchzehen

100 ml Prosecco bzw. Wein

Butter/Öl zum Anbraten

1 Schalotte

2 Frühlingszwiebel

1 Knoblauchzehe

Brühe nach Bedarf (oder durch Wein/Prosecco ersetzen)

Sahne nach Bedarf

500 gr. Blattspinat

Muskat, Pfeffer, Salz

etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe mit Messer im Multizerkleinerer klein schneiden lassen.

Spinat waschen und putzen

Ca. 100 ml Prosecco bzw. Wein mit abgeriebener Zitronenschale und ausgepresstem Knoblauch vermischen. Den Lachs mit einreiben und für mind. 30 Min. ziehen lassen. Dämpfwasser (ca. 500 ml) im Kessel mit Weißwein aromatisieren. Lachs in

Dämpfeinsatz geben, 110 Grad, 18 Min bei TK, bei frischem Lachs 14 Min).

Öl und Butter in Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchgemisch andünsten (Kochröhrelement), Brühe (bzw. Wein, ich musste heute kinderfreundlich kochen) zugeben und eindicken lassen. Dann auch etwas Sahne zugeben und ebenfalls eindicken lassen.

Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren, zusammen fallen lassen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen und ausdrücken.

Spinat mit Öl/Zwiebelgemisch vermischen, mit Muskat/Pfeffer und Salz und etwas Zitronensaft mischen.

Den Lachs mit frisch geriebenem Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.

Servieren und fertig!

Dazu passen selbstgemachte Tagliatelle.

Beim Servieren zuerst die Tagliatelle anrichten, darauf den Spinat und auf dem Spinat die Lachsstücke.

Kürbislasagne



Rezept und Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:

500g Hackfleisch

2 Zwiebeln

1 Dose stückige Tomaten

Thymian

Oregano und Kräuter nach Geschmack

Chili

3 EL Öl

500g frische Champignons

1 EL Zitronensaft

50ml Sahne

1/2 Butternutkürbis

150g geriebener Käse

20g Butter

20g Mehl

300ml Milch

Salz und Pfeffer

Muskat

Zubereitung:

Die Zwiebel würfeln und die Hälfte vom Öl im Kessel bei 140 Grad, erhitzen.

Eine Zwiebel hineingeben und mit dem Koch-Rühr-Element auf

Stufe 2 anrösten lassen.

Das Hackfleisch dazu geben und anbraten lassen.

Anschließend mit Kräutern und Chili würzen, die Dosentomaten zugeben und mindestens 20 Min. köcheln lassen.

Das Hackfleisch beiseite stellen und dann die Champignons putzen, halbieren oder vierteln. Die andere Zwiebel im restlichen Öl anbraten, Champignons dazu und würzen.

Das kann man entweder in der CC oder auf dem Herd machen.

Wenn die Champignons angebraten sind vom Herd nehmen und mit Zitronensaft und Sahne ablöschen.

Für die Bechamelsoße die Butter mit dem Schneebesen oder Flexi im Topf bei 120 Grad schmelzen lassen, Mehl einrühren, die Milch hinzugeben und alles verrühren, dass keine Klumpen mehr da sind. Bei ca. 90 Grad ca. 10 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butternut schälen und mit dem Mulit und der großen Scheibe in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform fetten, dann 1 Lage Kürbis in die Form legen, dann Hacksoße, dann Champignons, dann eine dünne Schicht geriebenen Käse und dann das Ganze von vorne. Zum Schluss die Bechamelsoße draufgießen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen, dabei nach der Hälfte der Zeit den Rest des Emmentalers für eine Käsekruste aufstreuen.

Bitte beachtet die Fleischsoße, Bechamelsoße und die Champignons kräftig zu würzen, da der Kürbis einiges "schluckt"



Low Carb Brötchen



Foto von Martina Witzel. Rezept von LowCarbGoodies <http://www.lowcarbgoodies.at/pizza-weckerl/> in Teilen von Martina Witzel abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten und Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen
2. Hitzeschild anbringen
3. K-Haken reinstecken
4. 200g gemahlene Mandeln, 60g Flohsamenschalen, 1 EL Natron, 1 TL Salz vermischen
5. 3 Eier für 30 Sekunden auf Stufe 1 untermischen
6. 30ml Apfelessig, 270ml kochendes Wasser da drauf gießen (deshalb Hitzeschild , 1 Minute warten, für 40 Sekunden auf

min rühren, dann 10 Minuten ruhen lassen

7. Handschuhe anziehen, sonst klebt der Teig fest an den Händen statt auf dem Blech zu landen, und 8 Brötchen oder 2 Baguettes daraus formen, möglichst auf ein Lochblech legen und anschneiden.

8. 45 Minuten auf unterster Schiene backen, dann den Ofen auf 150°C Pizzastufe reduzieren und 15 Minuten weiterbacken, anschließend den Ofen ausschalten und die Brötchen darin komplett auskühlen lassen. Die Backofentür die ganze Zeit NICHT öffnen!



Low Carb Schokocreme a la Martina



Foto und Rezept von Martina Witzel

Zutaten:

200g Frischkäse
Süße nach eigenem Gusto
2 EL zuckerfreien Vanillesirup
100g weiches Mandelmus
35g Backkakao
85g Pudererythritol

Zubereitung:

Flexi, 25 Grad, Kochstufe 3
Frischkäse, Süße, Sirup und Mandelmus verrühren

Während es rührt Kakao und Erythritol abmessen, sieben und mischen. Inzwischen sollten sich die anderen Zutaten zu einer cremigen Masse verbunden haben. Nun die gesiebten Zutaten löffelweise dazugeben. Wenn irgendwann alles in der Schüssel ist, die Masse auf Kochstufe 1 1 Minute rühren lassen.

Schnell in ein Glas umfüllen und ab in den Kühlschrank. Hält sich dort theoretisch / 3-4 Tage ☐

Nudelteigrezepte für die Pastawalze – Variationen



Foto links: Teig Nr. 4/Foto rechts: Teig Nr. 1

1. Rezept (sehr geschmeidiger Teig, perfekt für Lasagneblätter)

Zutaten (für ca. 2 Personen. Besser doppelte Menge machen, dann kommt der K-Haken/Knethaken besser mit der Teigmenge klar):

180 gr. gemahlene Hartweizengrieß oder Semola

40 gr. Mehl

2 Eier Größe L

Optional: etwas Kurkuma oder gemahlene getrocknete Steinpilze, Safran oder oder oder

1 TL Öl

Salz

Zubereitung:

Aus den Zutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe herstellen. Sollten die Zutaten nicht zusammenfinden, hilft es kurz zum K-Haken zu wechseln. In Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Teig portionsweise flach drücken, zwei oder drei Mal auf Stufe 1 durchlassen, bis er geschmeidig wird. Dann bis zur

gewünschten Stärke den Teig durchlassen.

Wenn man merkt, dass der Teig zu feucht ist, kann man während dem Durchlaufen auch noch etwas Semola/Grieß auf die Teigplatten streuen. Ist der Teig zu trocken, dann befeuchtet man den Teig etwas mit Wasser.

Nach dem Durchlassen, falls der Teig etwas zu feucht ist, mit Semola bestreuen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.

2. Rezept (sehr fester Teig, perfekt für gefüllte Ravioli etc.)

– Bekannt vom Neu-Isenburger-Kochevent herbstliches Hessen –

Zutaten:

590g (295 g) Semola

60 (30) gr. Mehl

10 g (5 g) Salz

6 g (3 g) Kurkuma

10 g (5 g) Olivenöl

280 g (140 g) Eier (ca. 5 L-Eier)

90 g (45 g) Eigelb (ca. 4 L-Eigelb) – *Achtet hier bitte nicht zu sehr auf die Grammzahlen. in Summe muss es $280+90 = 370$ gr. Ei sein. Also schlage ich meistens 5 Eier komplett auf, gebe 4 Eigelb hinzu, schaue dann auf die Gesamtgrammzahl. Und je nachdem wieviel noch fehlt, gebe ich noch ein Eigelb hinzu oder fülle einfach mit etwas Eiweiss auf.....*

Zubereitung:

Achtung: Nudelteig ist sehr sehr fest und die Mengen in diesem Rezept hoch. Wenn ihr merken solltet, dass es eurer Maschine zu viel wird, teilt das Teiggemisch bitte rechtzeitig und knetet in zwei Chargen. Beim Nudelteig immer in der Nähe der Maschine bleiben! Wer keine so großen Mengen braucht, macht einfach im Vorfeld nur die halbe Menge (siehe Mengen in Klammer):

Aus Semola, Salz, Kurkuma, Öl, Eier und dem Eigelb mit Profiknethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe

herstellen, in Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Achtung, wenn die Maschine sich schwer tut, die Mengen halbieren und auf zwei Mal kneten. Nudelteig ausrollen mit der Walze und weiter zu Lasagne, Tagliatelle, Spaghetti, Ravioli oder wie auch immer weiterverarbeiten.

Ich habe in den vergangenen Jahren sehr viel mit Nudelteigen experimentiert. Mit dieser Kombi stimmt der Kleber, die Nudeln werden al dente und der Teig ist superelastisch und sehr leicht zu verarbeiten.

3. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

Ein Ei für die ersten 100g Mehl,
einen Dotter für jede weiteren 100g Mehl.
Kein Salz, kein Öl.

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und in der Mitte eine Kuhle machen und Ei und die Dotter rein geben. Mit Teigkarte oder Gabel vom Rand Mehl untermischen. Notfalls Mehl nachgeben oder ein klein wenig Wasser wenn der Teig zu fest ist. Kneten bis es ein geschmeidiger Teig wird. Zur Kugel formen und in Frischhaltefolie mindestens eine halbe Stunde rasten lassen. In Portionen durch die Nudelmaschine quälen und schneiden. Vor dem Kochen unbedingt antrocknen lassen und Salz im Kochwasser nicht vergessen.

4. Rezept von Azis Chan

Zutaten:

300 gr. Semola di Grano Duro ([Erläuterung Semola](#))
2 Eier
4 Eigelb
eine Prise Salz

Zubereitung:

Teig gut durchkneten und dann für mind. 30 Minuten in den

Kühlschrank

Danach ca. 2 x auf Stufe 1 durchlassen und dann jeweils 2x auf den folgenden Stufen, bis Stufe 7

Nudeln schneiden und kochen, bzw. trocknenlassen

Mehlen nicht vergessen

Vor dem Kochen bitte das Mehl gut abklopfen und das Wasser sollte richtig sprudelnd kochen.

5. Rezept von Azis Chan

für die Nudelwalze, ein elastischer Teig gut geeignet zur Ravioliherstellung

Zutaten:

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

125 gr Mehl

2 Eier

1 Eigelb

15 ml Wasser

Vorgang wie beim 3. Rezept

Rezepte Nr. 3 und 4. basieren auf Eier der Größe M mit einem Eigelbgewicht von 20 gr. und dem Eiweiß von 30 gr., Gesamtgewicht des Ei 50 gr., Mehl der type 405, Semola der Klasse Grana Duro

6. Rezept ohne Ei von Chefkoch.de

Zutaten:

400 g Grieß (Hartweizen)

180 ml warmes Wasser

Zubereitung:

wie vor.

7. Rezept für Bärlauchnudeln von Stefan Dardas (entnommen der Kenwood-Fanseite)

<https://www.facebook.com/kenwoodcc?ref=bookmarks>

Zutaten:

1 Bund Bärlauch
250 gr. Mehl
250 gr. Semola ([Erläuterung Semola](#))
5 Stück Vollei
Prise Salz
Schuss Olivenöl

Zubereitung:

Bärlauch waschen und trocken schütteln und mit Mehl & Semola in Multizerkleinerer und dem Flügelmesser mixen bis eine schöne grüne Farbe entstanden ist.

Dann umfüllen in den Kessel, Eier dazugeben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und Salz und Olivenöl dazugeben.

Teig ruhen lassen und dann durch die Walze lassen.

Das Besondere dabei: beim Kochen nehmen die Nudeln eine sattgrüne Farbe an und es riecht himmlisch nach Bärlauch in der Küche.

8. Rezept Low Carb von Christine Gollbrecht

Zutaten:

150 g gemahlene Haferkleie
50 g neutrales Eiweißpulver
50 g Gluten
1 tl Salz . Gründlich vermengen.
Ca. 95 ml Wasser und Wassermenge nach Bedarf anpassen, bis Konsistenz passt.

Zubereitung:

wie vorangegangene Rezept Nr. 1-6

9. Rezept aus Kenwood-Kochkurs in Prag (gezeigt von Hana Taupp)

Zutaten:

350g Semola fein
150g Semola grob

5 Eigelb

2-4 Löffel Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen, dann den Teig mindestens zwei Stunden - in Klarsichtfolie gewickelt- im Kühlschrank ruhen lassen.

Ihr werdet sehen: Durch die vielen Eier ist der Teig auch schön gelb.