

# Fetacreme mit gegrillter Paprika



Rezept und Foto von Nadine Detzel

## **Zutaten:**

1 rote Paprika

200 g Feta (aus Kuhmilch)

200 g Frischkäse

1 TL Kräuter der Provence

1/2 TL Oregano

nach Wunsch minimal frischen Rosmarin

1 EL Olivenöl

3 Zehen Knoblauch (da sind aber kleine gemeint. Also bissl vorsichtig dosieren sonst wirds heftig)

Salz und Pfeffer

## **Zubereitung:**

Paprika halbieren und unter dem Backofengrill grillen (bis die Haut Blasen wirft und sich schwarz färbt). Aus dem Ofen holen und zum Abkühlen in einen Gefrierbeutel geben. Wenn abgekühlt die Haut abziehen. Etwas zerkleinern, Feta, Frischkäse, Olivenöl, Kräuter und Knoblauch in den Multi und klein häckseln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ich mach die Creme immer einen Tag vorher dann kann das gut durchziehen.

---

# Bresso



Rezept und Foto von Nadine Detzel

## **Zutaten:**

250 g Magerquark

100 g Schmand

200 g Sahne

1/2 TL Salz

Pfeffer

Kräuter nach Belieben (bei mir war das diesmal Basilikum, etwas Rosmarin, Maggikraut und Petersilie)

1 kleine Zehe Knoblauch

## **Zubereitung:**

Sahne schlagen, Quark mit Schmand, Salz, Knoblauch und Kräuter im Multi kleinhackseln/mischen. Sahne dazugeben und kurz mixen. Alles in einen Siebservierer (ich hab das aber auch schon in ein Tuch gegeben... Sauerei ist eben größer) und 2 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach ab auf den Tisch oder in den Kühlschrank ☐

## *Anmerkungen Nadine:*

ich lass das 3 Tage im Sieb... allerdings einen davon im Kühlschrank

2 Tage reichen aber laut Rezept... je länger im Sieb desto fester. Im Sommer würde ich nur einen Tag bei Raumtemperatur stehen lassen und dann zwei Tage im Kühlschrank.

Raumtemperatur ist ja nicht gleich Raumtemperatur.

Unter dem Sieb sammelt sich dann Molke... kann man angeblich zu Dressings verarbeiten... hab ich bis jetzt aber noch nicht gemacht.

Funktioniert auch wunderbar mit einem normalen Sieb. Tuch rein, Sieb mit Tuch in Schüssel Quarkmischung rein, abdecken. Hab ich früher immer so gemacht... ist eben nur eine Sauerei mit Tuch auswaschen.

---

## Tahini

Rezept aus unbekanntem Quellen

läßt sich super in der Gewürzmühle herstellen

### **Zutaten:**

Hand voll Sesam ( weiß, geschält)

etwa 2 Eßlöffel Sesamöl ( je nach beliebiger Konsistenz)

### **Zubereitung:**

Sesam in der Pfanne goldig bräunen. Achtung: brennt leicht an bzw. wird leicht dunkel und somit bitter. Der Sesam wird dadurch etwas feucht, weil das Öl raus kommt.

Dann mit dem Sesamöl in die Gewürzmühle geben und immer wieder pürieren und wieder aufschütteln, pürieren.

Kann auch mit Salz abgeschmeckt werden.

---

# Pesto – Varianten

## Rezept 1

Lila-Laune-Pesto (Brotaufstrich, zu Nudeln etc.)

Rezept von Sigrid Hollender, angeregt durch:  
<http://www.oh-sophia.net/lila-laune-pesto/>

### Zutaten:

ca. 250 g Rotkohl

3 EL Olivenöl

nach Belieben Zitronensaft

etwas Honig oder Sirup

1 EL Kapern

1 TL Orangensenf

3 EL Sonnenblumenkerne

Salz, Pfeffer oder z.B. Piment d'Espelette n. B.

### Zubereitung:

Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Messer klein mixen. Ggf. mehr Öl / Zitronensaft zugeben, bis die Konsistenz gefällt.

## Rezept 2

Manu`s Pesto

Rezept von Manuela Neumann

### Zutaten für 1 kg Nudeln:

1 Töpfchen Basilikum

60 g Walnüsse

60 g Parmesan

2 Knoblauchzehen

etwas Salz

etwas Pfeffer

und Olivenöl nach Belieben, sodas es schön geschmeidig ist

### Zubereitung:

Alles zusammen in die Gewürzmühle und mahlen bis es eine schöne grüne Masse ist.

Es schmeckt herlich!

### Rezept 3

Pistazien-Rucola Pesto – vegan  
Rezept von Claudia Kraft

80 g gehackte Pistazien (ich hatte nur 2 pkg mit je 25gr)  
2 Handvoll Rucola  
Olivenöl (ich hatte es gegen Pistazien Öl getauscht)  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf Öl in den Multi mit Messer geben, starten und Öl währenddessen einfließen lassen bis es eine Paste ergibt. Musste einmal öffnen und alles runterschaben sodass alle Pistazien mit vermischt werden.

---

## Kürbiskernaufstrich



Rezept und Foto von Claudia Kraft

#### Zutaten:

250 g Topfen/Quark  
1 Pkg Frischkäse natur  
gehackte Kürbiskerne (schon so gekauft)  
Salz  
Pfeffer  
Prise helle gemörserte Senfkörner

Spritzer Zitrone

Kürbiskernöl

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Multizerkleinerer geben und auf höchster Stufe alles vermengen.



## **Italienischer Dip**

Rezept von Carmen Müller

### **Zutaten:**

1 Knoblauchzehe

1/2 Bund frisches Basilikum oder Rucola

9 getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft)

15 g Sonnenblumenkerne

200-300 g Frischkäse Natur

1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1/4-1/2 TL Salz

### **Zubereitung:**

Die Kräuter in den Multizerkleinerer geben und mit dem Messer zerkleinern, sollte noch leicht stückig sein.

Nun den Frischkäse, Pfeffer und das Salz dazugeben und kurz durchrühren lassen.

---

# Kresse-Radieschen-Dip



Rezept von Carmen Müller

Foto von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

1 Kästchen Kresse

50 g Radieschen

200 g Frischkäse

1TL Schmand

1/2 – 1TL Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

## **Zubereitung:**

Kresse abschneiden und in den Mutli geben (1 El zum Garnieren beiseite stellen)

Radieschen zugeben und klein (Messer) häckseln

Restliche Zutaten zugeben und kurz durchmischen

Mit restlicher Kresse garnieren und servieren.

---

# Knoblauchbutter mit dem Multizerkleinerer

Rezept von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

2 Knoblauchzehe(n)

1/2 Zwiebel

½ Bund Petersilie (ich habe TK Petersilie verwendet)

120 g weiche Butter

1 TL Salz

(wer mag ein Spritzer Zitrone dazu)

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Multi mit dem Messer geben und solange zerkleinern lassen bis eine schöne Knoblauchbutter entstanden ist.

---

# Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs



Foto: Gisela Martin

Rezept für Buchweizen-Blinis mit Räucherlachs aus Buch "Gäste verwöhnen" von Alison Price, abgewandelt auf CC von Gisela Martin

**Zutaten:**

450 gr. Räucherlachsfilet

450 ml Milch

15 gr Hefe frisch oder entsprechende Menge getrocknet

1 Prise Zucker

100 gr. Mehl

200 gr. Buchweizenmehl

4 Eier getrennt

15 gr. Butter zerlassen

Salz/Pfeffer frisch gemahlen

Öl zum Backen der Blinis

150 gr. Creme Fraiche

60 gr. Kaviar (optional)

Schnittlauch zum garnieren

**Zubereitung:**

*1 Tag vorher:*

Lachs in 30 Streifen ca. 10×2,5 cm groß, schneiden.

Tablett mit fettabweisendem Papier auslegen

Lachsstreifen vorsichtig zu einer Rose formen und auf Tablett legen.

Mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank kühl stellen

*8 Stunden vorher:*

Milch in Kessel auf 38 Grad erwärmen, Hefe und Zucker einrühren

Mehl in zweitem Kessel mit K-Haken rühren (oder alternativ sieben)

Mehl und Eigelb zu Milch-Hefe-Gemisch geben und zu

Teigverarbeiten, mit feuchtem Geschirrtuch zugedeckt bei 38 Grad/Rührintervall 3 gehen max 1 Stunde, bzw. bis Volumen sich verdoppelt hat gehen lassen. Nicht länger! Sonst schmecken Blinis später zu sehr nach Hefe.

Dann zerlassene Butter einrühren und würzen.

Eiweiß mit Ballonschneebeisen in zweiter Schüssel schlagen unter Blinimasse ziehen.

In Bratpfanne etwas Öl erhitzen und wie Pfannkuchen den Teig (jeweils ca. 7 mm hoch) goldbraun backen.

Auf trockenem Tuch auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen in 3,5 cm große Kreise, Herzen etc. ausstechen. Kühl lagern

*4 Stunden vorher kann mit Anrichten begonnen werden:*

Blinis auf Tablett legen

Crème fraîche mit Spritztülle auf Mitte jeden Blinisspritzen (alternativ mit Löffel ein Klecks aufbringen)

Eine Lachsrose draufsetzen

Schnittlauch über Blinis streuen

Mit Klarsichtfolie bedecken und bis zum Servieren kaltstellen.

Unmittelbar vor dem Servieren ggf. noch mit Kaviargarnieren.

Fertig, der Aufwand ist geringer, als es sich anhört und lohnt!

---

# Obatzter Obatzda Obatzder-Variationen



Foto von Gisela M. mit Rezept aus fränkischen Quellen/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept/Klassisch

Mehrfach ausprobiert, in der CC gehts mit Flexi ratz-fatz:

### **Zutaten:**

75 gr. weiche Butter

250 gr. Camembert (je reifer, desto besser)

optional Brie/Schmelzkäse, je nach Gusto und was zuhause ist

1 kleine Zwiebel, gewürfelt

1 TL Senf

Salz/Pfeffer/Paprikapulver zum Abschmecken

optional: etwas Sahne flüssig oder

optional: ein Schluck Bier

optional: etwas Kümmel

### **Zubereitung:**

Camembert und Butter in groben Stücken zugeben, andere Zutaten ebenso.

Flexi einsetzen und rühren lassen.

Ist die Butter nicht weich, einfach ganz geringe Wärme (ca.

20-28 Grad) zugeben, der Flexi richtet es. Nicht zu lange rühren lassen, ein paar Stückchen sollten noch vorhanden sein.

Der Kessel ist so groß, dass die Mengen auch nach Belieben verdoppelt oder verdreifacht werden können.

Servieren mit Salzstangen.



## 2. Rezept/mit Birnen



Foto Gisela M.

Rezept von Genussmagazin 10/2017

Schmeckt wunderbar fruchtig und ist sehr schnell zuzubereiten.

### **Zutaten:**

1 kleine reife Birne

1-2 EL Zitronensaft

3-4 Lauchzwiebeln

200 gr. reifen Camenberg

100 gr. Frischkäse (ich hatte Joghurtfrischkäse, ging auch)

1-2 cl Williamsbrand (habe ich weggelassen)

Salz

Prise Cayennepfeffer

Prise frisch gemahlener Kümmel

### **Zubereitung:**

Birne waschen, würfeln und mit Zitronensaft mischen.  
Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Camenberg in kleine Stücke schneiden und mit Frischkäse und Williamsbrand mit Flexielement auf Geschwindigkeitsstufe 4 vermischen.

Birnenwürfel und Hälfte der Lauchzwiebeln zufügen und unterheben. Mit Gewürzen abschmecken und mit restlichen Lauchzwiebeln bestreut servieren.