# <u>Linsenbolognese Bolognese</u> <u>ohne Fleisch - Variationen</u>





Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Brunner

Bolognese ohne Fleich

#### **Zutaten:**

- 1 Tropea Zwiebel fein hacken
- 2 Karotten fein hacken (geht z..B. auch in Multizerkleinerer,
- z. B. mit Juliennescheibe)

Butter zum anbraten

100g kleine rote Linsen

Weißwein

250 ml Brühe

- 1/2 Aubergine klein gewürfelt
- 2 Dosen Mutti Tomaten, zerkleinert
- 1 Glas Pesto Rosso / Bertoli oder selbst hergestellt

Italienische Kräutermischung ( Ankerkraut)

Sahne

Salz , Pfeffer

## **Zubereitung:**

Zwiebeln und Karotten in Butter anbraten (140

Grad/Kochrührelement oder Flexielement), mit Weißwein ablöschen. Linsen zugeben mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe aufgießen, circa 30 Minuten köcheln (90-95 Grad).

Aubergine, Tomaten und Pesto dazugeben, mit den Gewürzen abschmecken, bei bedarf noch Brühe dazu. Das ganze ca. ein/eineinhalb Stunden köcheln lassen (90-95 Grad). Schuss Sahne dazu und abschmecken.

### 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz



Rezept und Foto von Kerstin Hinz

### **Zutaten:**

100 Gramm rote Linsen

1 Möhre

1 EL Olivenöl

½ Stange Lauch

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

50 Gramm Tomatenmark

500 ml Gemüsebrühe

Gewürze: Salz, Pfeffer, Rosmarin, Oregano, Basilikum

1 Prise Zucker

100 ml trockener Rotwein

### **Zubereitung:**

Zwiebeln, Knoblauch, Möhre und Lauch klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten (100 Grad, Flexi, Rührstufe 1, ca. 2-3 Min.). Dann Möhre und Lauch zugeben und mitdünsten, danach das Tomatenmark zugeben und ca. 1 Min. weiter dünsten. Gemüsebrühe angießen und Linsen, sowie Gewürze und Rotwein zugeben. 30 Min. köcheln lassen (Flexi, Rührstufe

# <u>Käsespätzle mit semola di</u> <u>grano duro</u>



Rezept und Foto von Angelika Haindl

#### **Zutaten:**

150 gr. semola di grano duro (Hartweizengrieß)

400 gr. Mehl (405er)

5 Eier

1 TL Salz

250 gr. Wasser

## **Zubereitung:**

Alles mit dem K-Haken verrühren, evtl, falls der Teig zu streng wird, etwas Wasser nachgießen.

Mittels Spätzlesieb (ich verwende den großen von Tupper) den Teig durchstreichen und die Spätzle abseihen.

In der Zwischenzeit im Topf der CC etwas Öl erhitzen (so dass Frittieren noch möglich ist, ca 2 cm Ölstand), Zwiebelscheiben hineingeben und goldgelb frittieren.

Die Spätzle in einer Pfanne erhitzen, mit etwas Butter leicht bräunen.

Im Teller Käse darüber reiben, die Zwiebelringe dazu und fertig .

Ich mag diese Spätzle mit dem Anteil von semola di grano duro

## <u>Spinat-Ricotta-Maultaschen</u> auf Kürbiscreme



Rezept aus Kochbuch"Meine Cooking Chef von Johann Lafer" mit geringfügigen Abwandlungen von Gisela Martin

### Zutaten für 3-4 Personen:

125 gr. Hartweizengrieß

125 gr. Pastamehl

2 Eier

Salz

200 gr. Spinat (TK-Blattspinat geht zur Not auch)

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl

250 gr. Ricotta
4 EL Semmelbrösel
Pfeffer
1 Eigelb zum Bestreichen von dem Nudelteig
1 EL Öl
300 gr. Hokkaido-Kürbis mitSchale (Gewicht geputzt gewogen)
150 ml Gemüsefond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)
50 gr. Butter

### **Zubereitung:**

Mit Knethaken oder K-Haken Nudelteig aus Eiern, Mehl, 2 EL Wasser und einer Prise Salzin Kessel herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Min kühl stellen..

Spinat waschen, abtrocknen lassen, grob hacken. (Anmerkung: ich habe das Gericht  $1 \times mit$  frischem Spinat,  $1 \times mit$  TK-Blattspinat gemacht. Geschmacklich konnte ich keinen Unterschied feststellen).

Zwiebeln/Knoblauch fein hacken.

Flexi-Element einsetzen, Olivenöl in Kessel, 140Grad/Intervall 3: Zwiebeln/Knoblauch zugeben, da. 1-2 Min. anschwitzen. Spinatzugeben, weitere Minute zusammenfallen lassen..

Ohne Temperaturzugabe Ricotta und Semmelbröseldaruntermischen. Mit Salz/Pfeffer würzig abschmecken.

Nudelteig mit Pastawalze ausrollen. Mit Nudelholz immernoch etwas breiter auswalzen, so dass Teigblätter ca. 15 cm breit sind. Spinatmasse ca. halben cm dick in Mitte drauf streichen. Ränder mit Eigelbbestreichen. Von beiden Längsseiten zusammenklappen, so dass eine 2-3 cm dickeWurst ergibt. Kochlöffel im Abstand von3-4 cm bis unten kräftig eindrücken (Anmerkung: ich habe Ravioliausstecher verwendet und die Sache mit Kochlöffel weggelassen) und Teigrand durchtrennen.

Auf mit Mehl ausgestreutes Blech legen und kühl stellen

Flexi einsetzen, Öl zufügen, 120 Grad erhitzen, gewürfelten Kürbis 2-3 Min. anschwitzen. Fond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste) zugeben, Spritzschutz aufsetzen, Timer auf 10 Min. stellen. Entweder mit Pürierstab oder in Blender pürieren und die Butter in Stücken einarbeiten. Ggf.noch Fond nachgießen und mit Salz/Pfefer abschmecken.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, Maultaschen ca. 5 Min garen. Mit Schaumlöffel herausheben und auf Kürbispüree servieren.

#### Zum Anrichten:

In Gewürzmühle etwas weißen Balsamico mit Kürbiskernöl mischen und um die Maultaschen träufeln.

Weiter in Gewürzmühle zerkleinerte Kürbiskerne als Deko

Wer mag kann die Maultaschen mit brauner Butter und gebratenen Zwiebelringe anrichten.

P.S. Und hier das gleiche Gericht, nur anstelle der Mautaschen habe ich (aus dem gleichen Teig) Ravioli geformt.



# Gedämpfte Nudeln mit Lachs auf rahmigem (Fenchel)-Safran-Gemüse



Rezept angelehnt aus "Meine Cooking Chef" von Johann Lafer Autor: Gisela Martin

### Zutaten für 4 Personen:

Nudeln für 4 Personen mit Pasta Fresca, ich habe Rezept Nr. 3 aus den Dateien verwendet

400 g Lachsfilet

Salz/Pfeffer

Saft von halber Zitrone

- 2 kleine Fenchelknollen (fehlte bei mir)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Curry
- 1 TL Safranfäden

100 ml Sekt (alternativ Weißwein)

250 ml Fischfond

150 g Sahne

50 g Butter

### **Zubereitung:**

Pasta Fresca-Nudeln zubereiten, sehr kurz kochen, werden ja noch gedämpft , kalt abbrausen undzur Seite stellen

Fischfilet abbrausen, trocken tupfen, in Würfel schneidenund mit Salz/Pfeffer/Zitronensaft marinierien

Fenchel waschen, putzen, halbieren. Fenchelgrün zum Garnieren zur Seite legen. Fenchel mit Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 5 in Scheiben hobeln

Nudeln mit Fischwürfel in Dampfgareinsatz legen

Schalotten und Knoblauch klein schneiden

Flexi einsetzen, 2 EL Olivenöl zugeben, 140 Grad, Rührintervall 3, erhitzen. Knoblauch/Schalotten zugeben, ca. 30 Sek.anschwitzen. Fenchel zugeben und noch eine Minute laufen lassen. Dann Zucker, Curry, Safran, Sekt, Fischfond und Sahne zugeben und Flexi entfernen.

Dampfgarsieb einsetzen, Spritzschutz drauf, 130 Grad, Rührintervall 3, Timer auf 8 MIn. stellen.

Nudeln mit Fisch auf Teller anrichten. Fenchel aus Sosse herausnehmen und ebenfalls auf Nudeln verteilen.

Den Fond mit Salz/Pfeffer abschmecken, zusammen mit Butter im Blender schaumig aufmixen und über Gemüse/Nudeln/Fisch verteilen.

War so lecker!

## Vegetarische Lasagne mit

## Spinat, Nüssen und Ricotta



Foto und Rezept Gisela Martin

#### **Zutaten:**

220 gr. Mehl Type 00

220 gr. Spätzlemehl

4 Eier

1/2 TL Salz, 1 TL Öl

500 gr. frischer Spinat

2 mittelgroße Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Öl zum Anbraten

200 gr. Ricotta

100 gr. Walnüsse

100 gr. Creme fraiche

5 große Fleischtomaten

500 ml Milch

2 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian

Butter zum Ausfetten der Form

etwas Parmesankäse

## **Zubereitung:**

Nudelteig aus Mehl, Öl und Eier fertigen, in Klarsichtfolie packen und im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Multizerkleiner Zwiebeln und Knoblauch mit Messer kleinschneiden, zur Seite legen

Dann Walnüsse im Multizerkleinerer mit Messer grob zerkleinern

Spinat waschen und putzen

Tomaten häuten und in kleine Stücke schneiden

Nudelteig in Teilstücken der Reihe nach in der Pastawalze zu langen Lasagnebändern verarbeiten (bis Teig Stufe 8), trocknen lassen.

Koch-Rührelement einsetzen, Öl in Schüssel erhitzen, Hälfte der Zwiebel-Knoblauchmischung anbraten. Tomaten und Creme fraiche zugeben, einkochen lassen, dauert ca. 45 Min. Dann mit Salz und Pfeffer, Thymian sowie einem TL Zucker würzen. Wenn Sosse fertig ist die Walnüsse zugeben.

In anderem Topf ebenfalls Öl erhitzen, Zwiebeln anbraten und dann Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen, abkühlen lassen. Überflüssiges Wasser auswringen, Spinat kleinschneiden, salzen und pfeffern. Ricotta untermischen.

In CC 500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat eine Bechamelsosse herstellen (alle Zutaten mit Schneebesen verrühren, dann Flexi einsetzen, Rührintervall 1, Hitze zugeben, so dass es leicht köchelt).

Auflaufform mit Butter ausfetten.

Backofen vorheizen, ca. 190 Grad/Umluft.

Lasagne einschichten (erst Tomatensosse, dann Nudeln, dann Spinat etc.)

Mit Nudeln abschließen, dann die komplette Bechamelsosse darübergiessen. Parmesan über Bechamel reiben.

Ca. 30 Minuten überbacken, bis gewünschte Bräunung erreicht ist.

Dazu passt gemischter Salat.

P.S. Manchmal packe ich bei dieser Lasagne noch "Überraschungen" mit rein. Das können z. b. in der Grillpfanne

angebratene Kartotten- oder Champignonscheiben sein oder hartgekochte Eierscheiben oder oder oder....

## <u>Farfalle tricolore</u> (<u>Schmetterlingsnudeln</u>)



Autor und Foto Gisela Martin — Farfalle tricolore — Nudeln machen macht glücklich [

Grundrezept Pastateig (aus den Dateien von FB-Gruppe Kochen&Backenmit Kenwood/ Rezept von Aziz Chan)

#### **Zutaten:**

- 300 Gramm Hartweizengries
- 2 Eier
- 4 Eigelb
- Prise Salz
- etwas Mehl, falls Konsistenz nicht trocken genug

### Zum Färben:

Kurkuma nach Bedarf

- Spinatpulver nach Bedarf
- Rote Beetepulver nach Bedarf

### **Zubereitung:**

- Mit Knethaken oder K-Haken Teig aus Hartweizengrieß, Eiern und Salz gut durchkneten
- Teig dritteln und in einem Drittel noch etwas Kurkuma einarbeiten, in demnächsten Drittel Spinatpulver und in dem letzten Drittel das rote Beete-Pulver.



3 Teigkugeln

- Die Teigkugeln in Klarsichtfolie wickeln und für für mind.
   30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Jede gekühlte Teigkugel in vier Teile schneiden und mit der PastawalzeTeigplatten herstellen. Der Teig sollte nicht zu dünn sein, ca. 2-3 mm sindperfekt. Ich bin bis Stufe 5 gegangen, Stufe 4 wäre auch in Ordnung gewesen.



Teigplatten

- Die Teigplatten werden nun übereinander farblich abwechselnd geschichtet. Zwischen den Teigplatten als "Kleber mit Wasser befeuchten (ganz wenig, wenn der Teig noch relativ feucht ist, kann man darauf auch verzichten).



Schichten wie Lasagne



Seitenansicht der Schichten

- Nun das gestapelte Werk wieder mit Klarsichtfolie umwickeln

und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. In meinem Fall lag der Teig eine ganze Nacht im Kühlschrank, hat ihm nicht geschadet.

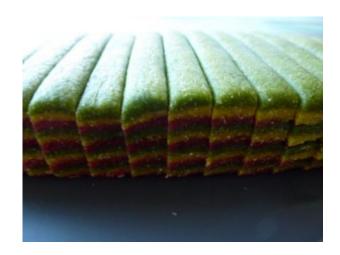
- Die Klarsichtfolie abnehmen und die Seiten mit sehr scharfem Messer begradigen. Dann wie bei einem Kuchen Stücke abschneiden, ca. knapper halber Zentimeter dick.



begradigter Rand



wie bei einem Kuchen Stücke abschneidenf



- Die Stücke durch die Pastawalze laufen lassen. Mit Stufe 1 beginnen bis ca. Stufe 7 (je nachdem wie dick man die Nudeln später essen mag).



Unten rechts sieht man einen abgeschnittenen Rand. Die Wegwerfrandstücke waren zum Schluss am schönsten….

— Im Ergebnis waren die Bänder bei mir ca. 4,5 cm breit. Mit einem Pizzaschneiderhabe ich ca. 4,5 cm lange Quadrate geschnitten. Diese jeweils in der Mitteeinmal geknickt. Dann nochmals nach rechts und links nach unten geknickt. Mitden Fingern in der Mitte zusammengedrückt und die Enden aufgezogen. Fertig ist ein Schmetterling, im italienischen "Farfalle" genannt. Während des Formens der Nudeln die restlichen Teigbänder mit Klarsichtfolie abdecken, damitsie nicht austrocknen. Nach dem Formen die Farfalle zum Trocknen auf einemGeschirrtuch ausbreiten.



In Quadrate geschnitten und in der Mitte gefaltet



Zu beiden Seiten nach oben geklappt



In der Mitte festgedrückt



Und die Ränder aufgezogen



Nach drei oder vier Nudeln gehts wie am Fliessband

- Damit die Farben beim Kochen so gut als möglicherhalten bleiben, sollte man darauf achten, dass das Wasser vor dem Hereingeben der Nudeln nicht mehr blubbert, so dass die Nudeln im siedenden Wasser gegartwerden.