

Topfenpalatschinken von Linda



Rezept und Fotos von Linda Peter

Für ca. 2 Personen als Hauptgericht bzw. 3-4 Personen als Dessert

Zutaten:

Für die Palatschinken:

250 ml Milch

2 Eier

100 g Mehl (glatt)

1 Prise Salz

Öl (zum Ausbacken)

Für die Topfenfülle:

40 g Butter

50 g Kristallzucker

2 Eidotter

250 g Topfen (20 %)

1 EL Grieß

1/2 unbehandelte Zitrone (nur Schale)

2 Eiklar

Für den Guss:

125 g Sauerrahm

2 Eidotter

1 Vanilleschote (Mark)

1 Schuss Orangensaft

1/8 l Schlagobers

1 Schuss Mineralwasser

Zubereitung:

Für die überbackenen Topfenpalatschinken zunächst die Palatschinken vorbereiten.

Alle Zutaten für den Teig vermischen (Blender) und kurz rasten lassen.

Einstweilen die Topfenfülle vorbereiten. Dazu die Schale von der unbehandelten Zitrone abreiben. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen (Ballonschneebeesen).

Mit dem Flexi Zucker und Butter schaumig rühren, die Eigelb hinzugeben und weiterrühren. Die Zitronenzesten hinzugeben sowie auch den Grieß und den Topfen. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Palatschinken nach und nach heraus backen.

Eine große Auflaufform ausbuttern. Die Palatschinken mit der Topfenfülle füllen und nebeneinander in die Auflaufform legen (entweder Sie rollen die Palatschinken oder legen Sie zu einem Viertel zusammen).

Den Sauerrahm mit den Eidottern, dem Vanilleschotenmark und einem Schuss Orangensaft verquirlen und miteinander vermengen. Den geschlagenen Schlagobers unterheben und den Guss gleichmäßig auf den Topfenpalatschinken verteilen.

Die überbackenen Topfenpalatschinken im Backofen für ca. 30 Minuten backen (180 Grad/Umluft) und am besten noch warm servieren.



Fotos: Linda Brückmann

Nachtrag Margit Fabian: Hier nun mein Ergebnis von Lindas überbackenen Topfenpalatschinken. Ich habe die doppelte Menge gemacht. Das ergab 12 dünne (!) Palatschinken in der großen Pfanne (fürs 21-cm-Kochfeld). Bei 3 Esslöffeln je Palatschinken reicht die Füllung ziemlich genau aus. Meine verwendete Auflaufform misst 25 cm x 35 cm. Wir haben uns zu dritt (papp-)satt gegessen und es ist jetzt noch $\frac{1}{4}$ übrig. Die einfache Rezeptmenge ist also meiner Meinung nach für 2 Personen als Hauptgericht und für 3 -4 als Dessert ausreichend. Fotos siehe unten im Kommentar

Kohlrabi rahmgemüse



Cooking Chef Workshop in der Kochschule Ruhrgebiet am 22.04.2016, Rezepte und Fotos zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Zutaten:

3-4 Kohlrabi

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

0,75 l trockenen Weißwein mit schöner Fruchtsäure

Evtl. Kartoffelmehl
Sahne oder Milch
Petersilie

Zubereitung:

Kohlrabi durch den Würfeler geben. Zwiebel ebenfalls.

Die Zwiebel mit der gehackten/gepressten Knoblauchzehe (oder einige Scheibchen vom Stiel des frischen Knoblauchs) mit etwas Butter in den Topf geben und anschmoren (140 Grad, Intervall 3, Kochrührelement).

Wenn die Zwiebeln leicht angeschmort sind, die Kohlrabiewürfel dazugeben.

Nach ca. 2-3 Minuten den Wein zugießen.

Jetzt so lange kochen lassen bis der Wein fast verkocht ist. Durch die Säure des Weins bleibt das Gemüse bißfest.

Zum Schluß mit Salz, Pfeffer, Petersilie und evtl. Muskat abschmecken. Etwas Sahne oder Milch zugeben und bei Bedarf mit Kartoffelstärke andicken. Durch die Kartoffelstärke bleibt es glänzend, bei Maisstärke bekommt es "Grauschleier".

Ich fand den Geschmack toll!

Das komplette Menü findet ihr hier: [Spinatsouffle and more](#)

Rote-Beete-Schaum



Cooking Chef Workshop in der Kochschule Ruhrgebiet am 22.04.2016, Rezepte und Fotos zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Rote Beete Schaum:

Zutaten:

4 Eier

4-6 EL Rote Beete Saft

Etwas Zucker und eine Prise Salz, Muskat

Zubereitung:

Die ganzen Eier und die Gewürze 10 Min., Bei Max. Geschwindigkeit, 40-42 Grad, mit dem Ballonbesen aufschlagen. Zum Ende vorsichtig den Saft im dünnen Strahl zugeben und noch 1-2 Min. weiter aufschlagen.

Das gesamte Menü findet ihr hier: [Spinatsouffle and more](#)

**Bozner Soße Bozener Soße –
passt gut zu Spargel**



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Vanessa Santagapita

Für 2-3 Portionen Spargel (wir mögen gern ausreichend Soße)

Zutaten:

4 Eier

2 TL Senf

Ca. 200 ml Öl, eher weniger

4 EL heiße Fleischsuppe

1 EL Schnittlauch

Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Eier hart kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. In einer Schüssel das Eigelb mit Senf und Fleischsuppe gut mischen (Flexielement), dann das Öl einrühren, mit Pfeffer und Salz würzen, den Schnittlauch und das feingehackte Eiweiß unterrühren.

Tipp Monika Klein: So habe ich es gemacht, nur mit im Verhältnis Hälfte der Ölmenge und mit etwas Weißweinessig zusätzlich. War sehr lecker. Da ich nur 1/4 der Menge gemacht habe, konnte ich die Sauce in der Gewürzmühle zubereiten, dadurch war sie sehr cremig, so wie Mayonnaise. Das kleingehackte Eiweiß und der Schnittlauch kamen bei meiner Variante am Schluß dazu.

Anmerkung Gisela: Ich habs wie Monika gemacht und alles im

Multizerkleinerer mit Messer zubereitet. Auch etwas weißen Balsamessig zugegeben und die Ölmenge stark reduziert. Sehr lecker.

Gemüsepaella -vegan-



Foto von Gisela Martin

Zutaten (3-4 Personen):

1 EL Öl
200 gr. Reis (möglichst Paellareis, z.B. Bomba)
1 Dose Tomaten mit Stückchen
1 rote Paprika
1 Zucchini
500 ml Wasser
1 Dose Erbsen
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
Paprikapulver
Petersilie frisch (alternativ getrocknet)
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Paprika/Zucchini/Zwiebel würfeln (Würfelschneider). Knoblauch klein schneiden.

In CC, Kochröhrelement, 140 Grad, Öl erhitzen. Rührintervall 2. Gewürfeltes Gemüse zugeben und andünsten.

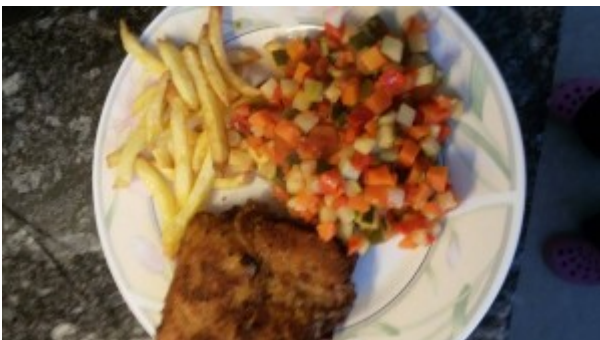
Reis/Paprikapulver ebenso zugeben und kurz anschwitzen. Mit Wasser und stückigen Tomaten ablöschen. Ebenso Erbsen zugeben. Röhrelement entfernen. Temperatur herabsenken auf 100 Grad, Spritzschutz aufstellen, Timer auf 23 Minuten stellen.

Jetzt hat man Zeit sich die kommenden 23 Minuten um die schöneren Dinge des Lebens zu kümmern bzw. den Tisch zu decken und die Küche wieder in Ordnung zu bringen.

Probieren, ob der Reis fertig ist (sonst noch 1 oder 2 Minuten nachsitzen lassen), mit Salz/Pfeffer und Petersilie würzen und kräftig Zitronensaft darüberträufeln.

Guten Appetit!

Ratz-fatZ-Gemüse alla Doris



Fotos und Rezept von Doris Ostermann

Zutaten:

Gemüse nach Belieben, siehe Foto

Suppenwürze

Zubereitung:

Tomaten(etwas härtere)-Paprika-Zucchini-Karotten im Würfler würfeln

(Mengen wie und was man selber gerne mag ☺).



Wichtig ist dass man die Karotten zum Schluss würfelt, dadurch ist das Gitter schon vorgereinigt!



Das ganze bei 140 Grad mit Kochröhrelement ca 5min. köcheln lassen.. Suppenwürze dazu geben und dann noch ca 15 min. auf 100 Grad fertiggaren. Flüssigkeit muss keine mehr extra dazugegeben werden!

Guten Appetit ☺

Gedämpfte Bohnen mit Tomatencreme und Fetakäse



Fotos Gisela Martin

Zutaten:

250 gr. Bohnen (bei höheren Mengen auf externen Dampfgarer ausweichen)

200 gr. Tomaten

2 Knoblauchzehen

2 getrocknete Tomaten

etwas Balsamicocreme rot

2 EL Olivenöl

Salz/Pfeffer

100 gr. Fetakäse

Zubereitung:

Bohnen, waschen, säubern und im Dampfarkörbchen ohne Rührelement bei 110 Grad/Rührintervallstufe 3 dämpfen. Ich hatte kleine Bohnen, waren nach 17 Minuten fertig. Wenn die Bohnen dicker sind, brauchen sie ggf. ein paar Minuten länger.



Bei größerer Menge sollte man auf einen Dampfgarer ausweichen.

Tomaten waschen/halbieren in Multi mit Messer geben. Geschälten Knoblauch und getrocknete Tomaten zugeben. Etwas Balsamicocreme und Olivenöl darüber gießen. Multi laufen lassen bis zur gewünschten Konsistenz und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Feta würfeln und zum Großteil unter Tomatencreme rühren.

Gedämpfte Bohnen auf Platte anrichten, mit Tomatencreme bestreichen und mit restlichem Feta bestreuen.

Die Sauce ist reichlich von der Menge. Aber am besten gleich doppelte Menge machen, die kann man auch gut bei Pasta und Co mit verwerten.

Kohlrabi-Kartoffel-Gratin



Foto und Rezept von Dagmar Möller

Mehr Rezepte von Dagmar Möller gibts bei [Töpfele und Deckele](#)

Zutaten:

500 g Kohlrabi (wenn vorhanden, Blätter kleinschneiden)

300 g Kartoffeln

etwas Butter

350 g Sahne

2 EL Petersilie gehackt

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

1 TL Gemüsepulver

1 EL Speisestärke

1 EL geröstete Sesamsamen, fein gemahlen (Gewürzmühle)

50 g Mozzarella gerieben

50 g Gouda gerieben

Zubereitung:

Backofen auf 190 °C O/U vorheizen.

Kohlrabi und Kartoffeln mit dem Multi (Scheibe) in Scheiben schneiden.

Auflaufform buttern, dann Kohlrabi und Kartoffeln abwechselnd einschichten.

Sahne, Stärke, Sesampulver, Petersilie und Gewürze verquirlen und über die Kartoffeln gießen. Butterflöckchen darauf verteilen.

Mit Dampf ca. 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Käse überstreuen.

Gläschen Wein und genießen.

Zucchinipesto



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Cori Strohmi

Z.B. zu Nudeln, oder als Dip z.B. mit Frischkäse und Quark einen Löffel vom Zucchinipesto zugeben.

Zutaten:

Eine Zucchini

Petersilie

Knoblauch

Schnittlauch

ca. 100 gr. Parmesan

etwas Olivenöl

Walnüsse und Pinienkerne

Mengen je nach Belieben, Lust und Laune

Zubereitung:

Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto.

Bärlauch-Zucchinipesto



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Cori Strohmi

Zutaten:

50 g Bärlauch

1/2 Zucchini

3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet

150 ml Olivenöl

50 g Hartkäse, z.B. Parmesan in Stücken

Zubereitung:

Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto

Tipp Cori: Die Zucchini schmeckt man nicht raus, bringt der Familie aber Extragemüse ☐

