Spinatknödel – Variationen

Rezept und Foto von Claudia Kraft (Variante 1)

Variante 1
von Claudia Kraft
Spinatknödel mit Mozzarellakern an Frischkäse-Sahne-Sauce

Zutaten:
200g Blattspinat
200g Semmelwürfel
2 Eier
1 kleine Zwiebel
170ml Milch
Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat
1/2 Mozzarella od Kugelmozzarella

Zubereitung:
Frischen Blattspinat im heissen Wasser blanchieren.

Semmelwürfel mit Spinat, Milch, Eiern und Gewürzen einweichen.

Zwiebel fein hacken u in Öl anschwitzen. Petersilie fein hacken u mit
den Zwiebeln unter die Knödelmasse mengen.

Aus dem Knödelteig 6-8 große Teile formen u je eine Mozzarellakugel/Stücke in die Mitte setzen, mit Teig umhüllen und zu Knödeln formen.

Mit Dampfeinsatz ohne Kunststoffring fur ca 20min im

Dampfgarer garen und ca 5min nachziehen lassen.

Sauce: 2-3 El Bresso (od Frischkäse) mit etwas Sahne in einen Topf geben, etwas Knoblauch od Knoblauchbutter dazu, verschiedene Kräuter evt Salz/Pfeffer.

Fotos von Claudia Kraft

Variante 2

von Margit Fabian

Südtiroler Spinatknödel

Foto: Margit Fabian, Variante 2

Zutaten für 4 Personen:

300 g Knödelbrot

200 ml Milch

750 g TK-Spinat (auftauen und abtropfen lassen)

1 große Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
100 g Butter
75 g Ricotta oder Quark
100 g geriebener Bergkäse
200 g Mehl
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g geriebener Parmesan

Zubereitung:
Das Knödelbrot mit der Milch übergießen und ziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken im laufenden Messer im Multi.
1 Eßl. Butter in die Schüssel geben, schmelzen lassen und dann die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Koch-/Rührelement andünsten.
Den Spinat dazugeben und mitgaren. Falls sich Flüssigkeit angesammelt hat, nochmal im Sieb abtropfen lassen.
In die Schüssel den Ricotta, Bergkäse, Mehl, Eier und das Knödelbrot geben. Mit Salz (vorsichtig dosieren, je nachdem wie kräftig der Bergkäse ist braucht es nicht viel), Pfeffer und geriebenem Muskat würzen und gut vermengen (K-Haken oder einfach das Koch-/Rührelement drin lassen). Etwa 15 Minuten stehen lassen. Wenn die Masse noch zu weich ist, nochmal Mehl zugeben.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Mit angefeuchteten Händen golfballgroße Knödel formen (ca. 40 – 50 Stück) und im heißen Wasser 15 Minuten ziehen lassen. Oder bei kleineren Mengen im Dampfgareinsatz, wie bei Variante 1 von Claudia Kraft.

Restliche Butter schmelzen und bräunen lassen, die Knödel in einem tiefen Teller anrichten, mit der braunen Butter beträufeln, mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Hinweis:
Die Variante 2 geht auch super mit frischem Spinat

Variante 3

von Katharina Karner

Foto Variante 3 Katharina Karner

Mein Abendessen war ein Paradebeispiel für die CC: Spinatknödel mit Käsesauce.
Verwendete Elemente: Dämpfeinsatz, Multi und Flexirührelement.

Zutaten:
200g Knödelbrot
210 ml Milch
3 Eier
50g Butter flüssig
Salz und Muskatnuss
200g TK Blattspinat, aufgetaut, ausgedrückt und grob gehackt

Zubereitung:
Alles vermengen und nach 10 Minuten mit 2 EL Mehl stauben und mischen. Mit trockenen bemehlten Händen Knödel formen und 15 Min (je nach Größe) im Dämpfeinsatz dämpfen.

Zutaten Käsesauce:
100 ml Wasser
Gekörnte Gemüsebrühe
250 ml Qimiq (alternativ halb Milch halb Sahne)
150g Hartkäse nach Belieben, im Multi fein gerieben

Zubereitung Käsesauce:
Alles in der Rührschüssel mit dem Flexi Stufe 1 und 110Grad aufkochen bis der Käse geschmolzen ist.

Mahlzeit!

Tipp für übrig gebliebene Spinatknödel:
Am nächsten Tag durchschneiden und in der Pfanne anbraten oder einfrieren.

Käseravioli – 4 Cheese Ravioli a la Olivegarden

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Zutaten:
Pasta Teig
500g Nudelmehl
250ml Wasser
1Tl Öl
1 Tl Salz zu einem schönen Teig kneten, etwas ruhen

lassen*Füllung*
250g Ricotta
200g Exquisa mit Kräuter
½ Cup Mozzarella gerieben
½ Cup Provolone gerieben
1 Ei
Etwas gehackter Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung:
Pastateig zubereiten und mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie gewickelt in Kühlschrank stellen.

Zutaten der Füllung gut vermischen (Flexi) und in einen Spritzbeutel füllen.

Den Teig mit der Pastawalze ausrollen, (ich habe bis zur Stufe 7 ausgerollt) mit Ei oder Wasser bestreichen, Füllung auf einen Streifen geben mit einem 2. Streifen belegen und dann mit einem Ravioliausstecher ausstechen.

Für 3-4 min in kochendem Wasser ziehen lassen.

Alfredo Sauce

2 El Olivenöl im Topf auf mittlerer Hitze warm werden lassen
2 Knoblauchzehen, gerieben zusammen mit
3El Basilikum Pesto ca. 1min dünsten lassen
½ Liter Sahne dazugeben und aufkochen lassen

¼ Cup Parmesan kurz vor dem Servieren einrühren und über die fertigen Ravioli geben.

Ich hab bei der Füllung das Ei weggelassen, geht auch ohne. Pesto für die Sauce hatte ich auch keines da, also ebenfalls weggelassen *„smile“-Emoticon*
Da ich noch Nudelteig übrig hatte, habe ich frische Salbei Blätter zwischen zwei Teigplatten gelegt und dann so ausgerollt und dann in Streifen geschnitten. Hab die dann einfach so noch dazu gegeben…

Kokoshusaren

Rezept und Foto Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
200 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Ei
350 g Mehl
200 g Kokosraspeln
Rote Marmelade oder Gelee

Zubereitung:
Alle Zutaten (ausser die Marmelade) in die Schüssel der CC geben und mit dem Flexi zu einem Teig verrühren.

Den Teig ca 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend kleine Teile davon abnehmen und zu Kugeln formen.

Mit einem Kochlöffel oder besser Finger, eine kleine Mulde in die Mitte der Kugel drücken. Vorsichtig, der Teig ist sehr bröselig.

Die Mulden mit Hilfe einer Spritztülle mit roter Marmelade/Gelee befüllen.

Backofen auf 160° vorheizen und die Husaren ca 10 Minuten darin backen.

Nach dem Auskühlen können sie mit Puderzucker bestäubt werden.

Mascarpone-Vanille-Himbeer Törtchen im Blätterteig

Rezept ist eine Eigenkreation von Claudia Kraft
Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
1 Pkg Blätterteig
Zimt-Zucker

Füllung:
1 Ei
3 El brauner Zucker,
Vanille Extrakt
1/2 Becher ca 250 gr Mascarpone

ca 3 EL Exquisa Quarkcreme
1 Pkg Himbeeren (frisch)

Zubereitung:
Blätterteig ausrollen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Der Länge nach einrollen und in ca 3 cm große Stücke schneiden.

In bemehlte Muffinform geben und nach unten und entlang der Wand drücken.

Auf 185 Grad ca. 12min backen.

In der Zwischenzeit die Creme mischen.

Ei, brauner Zucker, Vanille Extrakt, Mascarpone und 3 El Exquisa Quarkcreme mit dem Ballonschneebesen gut verrühren.

Die frischen Himbeeren vorsichtig darunter mischen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Esslöffel eine Grube drücken bzw wieder an den Rand.

Jetzt in jedes zwei Himbeeren geben und mit Creme auffüllen. Anschließend nochmals ca 12 min backen.

Einfach nachsehen da jeder Ofen verschieden ist.

Anschließend mit einer Himbeere garnieren.

Rosenkohl-Orangen-Salat

Foto von Gisela Martin

Rezept stammt von eatsmarter und wurde in Teilen abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:
500 gr. Rosenkohl
1 Zwiebel
1 EL Nelke
500 ml Wasser mit Suppengrundstock oder Brühe oder Fond
2-3 Orangen
4 EL Traubenkernöl
4 EL Apfelessig
etwas Honig nach Geschmack
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Rosenkohl waschen, putzen, kreuzförmig einschneiden.

Zwiebel halbieren und mit ein paar Nelken bespicken.

Wasser mit Suppengrundstock und Zwiebel zum Kochen bringen, Rosenkohl in Dämpfeinsatz geben und bei 110 Grad 14 Minuten dämpfen (Alternativ: Im Originalrezept wird der Rosenkohl in Brühe mit der Zwiebel gekocht. Ich finde gedämpft schmeckt der Rosenkohl etwas besser, ich habe beide Varianten schon ausprobiert, aber einen großen Unterschied nicht festgestellt).

Schale der Orangen mit scharfem Messer abschneiden. Entweder Orangen dann durch den Würfler jagen und zusammen mit Saft in Schüssel laufen lassen. Saft dann in Gewürzmühle umfüllen. Oder von Hand würfeln und Orangensaft in Schüssel geben.

In Gewürzmühle O-Saft, Öl, Essig, Salz/Pfeffer und Honig mischen.

Rosenkohl, Orangenstücke, falls gewünscht kleingeschnittene Zwiebel und Dressing mischen. Falls der Hunger nicht so groß ist, sollte man den Salat eine halbe Stunde durchziehen lassen, dann schmeckt er noch besser.

Zimt Blume

Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:
400 g Margarine
600 g Mehl
6 El (oder minimal mehr) saure Sahne
Zimt-Zucker

Zubereitung:
Zutaten mit dem K-Hacken zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
Ausrollen und Kreise ausstechen.
Die Hälfte der Kreise mit Marmelade füllen und mit einem zweiten Kreis belegen.
Mit einer Gabel den Rand zudrücken.
In Zimtzucker wälzen und ca 15 Minuten bei 180° backen

Tessinerbrot

Rezept und Foto von Barbara Gerber

Zutaten:
300 ml Wasser handwarm
21 gr Hefe
1 TL
Salz
500 gr Weissmehl (Typ 405)
25 ml Öl

Zubereitung:
In 100 ml Wasser die Hefe auflösen (oder Trockenhefe verwenden).

Mehl, Hefe, Salz, Wasser und Öl mit dem Knethaken zu einem Teig zusammen kneten (Mind. 5 Min.).

20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Teig nochmals zusammen legen und weitere 10 Min. ruhen lassen.

Teig in 6 gleiche Stücke schneiden und etwas länglich rollen. Die Stücke auf einem Backblech nebeneinander aufreihen, so dass sie sich knapp berühren.

Nochmals 40 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Mit Ei bestreichen und dann der Länge nach einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° auf mittlerer Rille etwa 30 Minuten backen.

Spargelrisotto

Foto von Laura Heitmeier/Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 gr. Risottoreis (Arborio)
50 ml Weißwein (trocken)
300 ml Spargelfond
ein paar getrocknete Pfifferlinge oder andere Pilze
100 gr. grüner Spargel
30 gr. Parmesan fein gerieben
20 gr. Pinienkerne (geröstet)
Salz/Pfeffer zum Abschmecken
Optional mit einem Hauch Orangenabrieb verfeinern

Zubereitung:
Kessel einsetzen, Fond und Pfifferlinge einfüllen und auf 90 Grad erhitzen und ca. 30 Min. ziehen lassen. In ein anderes Gefäß umfüllen und beiseite stellen.

Multi mit feiner Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, Schalotten und Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sek. zerkleinern.

Flexi einsetzen. Butter einfüllen, Temp. 120 Grad und Rührintervall 3. Knoblauch und Schalotten in das heiße Fett geben, ca. 3 Min dünsten.

Reis zugeben, 1 Min mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten.

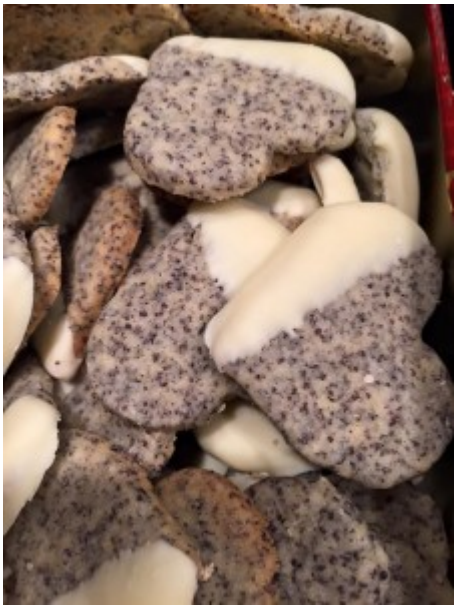
Mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist mit dem Fond auffüllen und die Temperatur auf 100 Grad reduzieren.

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 118-20 leicht bissfest garen.

Parallel dazu den Spargel von den holzigen Enden befreien und in einem separatem Topf ca. 4-5 Min blanchieren.

Anschließend den Parmesan und die Pinienkerne unterheben, den Spargel hinzugeben und mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.

Mohn Herzen



Rezept und Foto Aldona Led

Zutaten:
50 g gemahlene Mohn
125 g Butter
80 g Puderzucker
Vanillezucker
1 Ei
170 g Mehl
1 EL Stärke
1/2 TL Backpulver
Mandelaroma

weiße Kuvertüre

Zubereitung:
Alle Zutaten bis auf die weiße Kuvertüre in die Schüssel der CC geben und mit dem Knethacken zu einem Mürbeteig kneten. Alternative geht dies auch im Multi.

Den Teig ca 30 Minuten in Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend ausrollen und Herze ausstechen.

Backofen auf 180° vorheizen und Mohn Herzen 15 Minuten backen. Je nach Größe der Herzen und des Backofens kann sich die

Backzeit verkürzen oder verlängern.

Nach dem Abkühlen in weiße Kuvertüre tauchen.

Stollen Konfekt

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten:
100 g Butter
150 g Quark
300 g Mehl
1 pack Orangenat
75 gr. Zucker
50 g gehackte Mandel
150 g Rosinen
1/2 TL Backpulver
Rum so viel der Teig annimmt (soll nicht kleben)

Zubereitung:
Alle Zutaten in die Schüssel der CC und mit den Knethaken solange kneten, bis alle Zutaten gut durchgemischt sind. Der

Teig sollte nicht kleben und geschmeidig sein.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Von dem Teig kleine Stücke entnehmen und zu Kugeln rollen. Mit einem Holzkochlöffelstiel oder ähnlichem eine leichte Vertiefung in die Mitte eindrücken.

Backofen auf 180° vorheizen und Stollen Konfekt ca 15-20 Minuten darin backen.
Die Dauer der Backzeit hängt von der Größe des Konfektes, sowie des Backofens ab.