

Salatsoße auf Vorrat



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Hilde Fröh

Zutaten:

225 ml Balsamico (weiß)

275 ml Wasser

150 gr. Zucker (Anmerkung kann auch auf die Hälfte reduziert bzw. durch Honig ersetzt werden)

20 gr. Salz

20 gr. Gemüsebrühe gekörnt (Gefro)

200 gr Schmand o.saure Sahne

300 gr. Naturjoghurt, 0,1% Fett

225 ml. Öl, z.B. Thomy Öl

60 gr. Senf

1/4 Teel.Pfeffer, schwarz gemahlen

Petersilie o. Kräuter n. Wahl

Zubereitung:

Essig, Wasser, Zucker, Salz und Gemüsebrühe in den CC-Kessel oder einem Topf geben und ca. 10 Min. auf mittlerer Hitze kochen lassen. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und 5-8 Sek. mit dem Mixstab aufrühren (alternativ im Blender mixen) .

Das Dressing jetzt in Flaschen füllen und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren. Der Essig konserviert und macht es ziemlich lange haltbar.

Schmeckt super zu allen Blattsalaten oder Rohkost.

Das Dressing ist auch ein tolles Mitbringsel oder kleines, selbst gemachtes Geschenk.

Tipp Starry E.:

Geht auch ohne Erhitzen. Alle Zutaten außer Wasser und nur 80-100gr Zucker in den Blender geben und ca. zwei Minuten laufen lassen. Wird super und hält sich min. 2 Wochen im Kühlschrank.

Kohlrabi-Kartoffel-Gratin



Foto und Rezept von Dagmar Möller

Mehr Rezepte von Dagmar Möller gibts bei [Töpfe 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.

Heidelbeer-Ricotta-Lime-Striezel



Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur Verfügung gestellt.

Dieses Rezept und mehr gibt es hier [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

ZUERST DER TEIG:

200 ml Milch

80 g Butter

19 g Hefe

80 g Zucker

1 Ei

1 TL Salz

5 cm von echter Vanille (ausgekratzt)

500 g Mehl

45 g Lievito Madre

FÜLLUNG:

4 EL Lime-Curd

250 g Ricotta

300 g Heidelbeer-Kompott natürlich gehen auch frische – aber um die Jahreszeit

GLASUR:

50 g Puderzucker

2 EL Milch

Zubereitung:

- Milch erwärmen – Butter darin auflösen (33 °C)
- restliche Zutaten zufügen und im Kessel 10 Min. zu einem glatten Teig kneten. (Knethaken)
- Teig zu einer Kugel formen
- mit Mehl bestäuben und in der Schüssel abgedeckt 2 Stunden (28°C Intervall 3) ruhen lassen
- auf einer bemehlten Fläche mit dem Wellholz ca. 40 x 50 cm ausrollen
- Ricotta mit Lime-Curd verrühren
- zuerst mit der Ricotta-Creme, dann mit Heidelbeer-Kompott bestreichen
- aufrollen – und weitere 30 min. abgedeckt ruhen lassen
- Blech mit Backpapier belegen – Backofen auf 190 °C O/U vorheizen
- Teigrolle der Länge nach mittig durchschneiden und durch mehrfaches überkreuzen einen Striezel formen
- auf das Backpapier legen
- 35 min mit Dampf backen
- heraus nehmen und auf ein Abkühlgitter stellen
- Milch und Puderzucker verquirlen und über den noch heißen Striezel gießen

Abkühlen lassen und zu Vanillesauce oder mit etwas Sahne genießen.



[Fotos von Dagmar Möller](#)

Quinoapizza glutenfrei



Fotos und Rezept von Andrej Daiker zur Verfügung gestellt

Zutaten:

3/4 Cup Quinoa

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Salz

Zutaten für Belag (hier: selbstgemachtes Pesto, Anchovis und Pecorino)

Zubereitung:

Quinoa in 2 Tassen Wasser für 8 Stunden einweichen lassen. Danach das Wasser abgießen die restlichen Zutaten dazugeben und im Multizerkleinerer zur einer homogenen Masse mixen.

Auf dem Backpapier formen und zuerst bei 200C für 15 Minuten backen danach wenden und bei 180C für 5 ausbacken. Rausholen, belegen und falls notwendig weiterbacken bis der Käse geschmolzen ist.



Foto Andrej Daiker

Wurstsalat Fleischsalat



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Doris Ostermann

Zutaten:

1000g Extrawurst

900 g Gouda

2 Gläser Essiggurken

2 Spitzpaprika rot

Öl Essig u Gewürze nach Belieben

Zubereitung:



Würfeleinsatz montieren.

Erst Wurst, Käse und Paprika würfeln, dann die Gurken (die Gurken reinigen das Würfelgitter schon etwas vor).

Mit Öl, Essig und Gewürzen nach Belieben würzen. Fertig.

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 ☐



Roter Smoothie mit roter Beete



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Christoph Schneider

Der Geschmack ist der Hammer. Fruchtig und intensiv.

Zutaten:

1 Banane

Saft von 2 Orangen

Saft von 1 Zitrone

2 Karotten
1 rote Beete (geschält und roh)
1/2cm Ingwer

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Blender geben und mixen.

Vanillezucker selber machen



Fotos und Anleitung von Gisela Martin

Zutaten:

Ausgekratzte Vanilleschoten
Etwas Haushaltszucker

Zubereitung:

Ausgekratzte Vanilleschoten kann man prima im normalen Haushaltszuckerbehälter parken, geben ein wunderbares Aroma ab.



Nach ein paar Wochen werden die Schoten dann sehr hart. Für die zweite Stufe der Resteverwertung ist nun die Stunde der Gewürzmühle gekommen.

Einfach ein paar Löffel Zucker mit den getrockneten Vanillesschoten in die Gewürzmühle geben und laufen lassen. Binnen kürzester Zeit erhaltet ihr einen wunderbar aromatischen und sehr intensiven Vanillezucker, wie ihr ihn für gewöhnlich nirgends zu kaufen bekommt.



Bärlauchsalz



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Waltraud Kogler

Zutaten:

200 gr. Bärlauch

1000 gr. Salz

Zubereitung:

Den Bärlauch im Multi mit dem Messer auf 2 x, häckseln.

Dann 1000 g Salz dazugeben. Das Ganze auf zwei Bleche streichen und alles auf dem Balkon trocknen lassen (mit Markise, um vor der prallen Sonne zu schützen). Öfters durchrühren.



Insgesamt mahle ich das Ganze noch 2 x – abfüllen, fertig!