

Zimtsüppchen mit Tomate-Basilikum und Schinken-Chips



Foto und Rezept von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten für 4 Personen:

100 ml Sahne
1000 g aromatische Tomaten
1-2 Knoblauchzehen
1/2 Bund Basilikum
4 Scheiben Parmaschinken
Salz, Pfeffer, Zimt

Benötigtes Zubehör: Glas-Mixaufsatz Koch-Röhrelement

Arbeitszeit: 30 min Koch-/Backzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitung:

100 ml Sahne mit einer guten Prise Zimt steif schlagen und kühl stellen.

Die Tomaten waschen, vierteln, Strunk entfernen und mit dem Knoblauch und dem gezupften Basilikum in den Blender geben. 1 min auf höchster Stufe alles miteinander pürieren.

Die Suppe in die Induktionskochschüssel umfüllen, das Kochröhrelement einsetzen und mit 1 TL Zucker, 1/2 TL Salz und

2 TL Zimt würzen. 20 Minuten bei 100 Grad, 2 Intervallstufe einkochen lassen. Abschmecken.

Währenddessen den Parmaschinken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit Zimt bestäuben und 20 Minuten bei 80 Grad trocknen lassen.

Wenn die Suppe fertig ist 100 g Butter und die Sahne zugeben (4 TL für die Anrichte zurück behalten) nochmals 5 Minuten köcheln lassen eventuell mit Pfeffer und evtl. etwas Brühe abschmecken.

Mit dem Triblade Stabmixer die Suppe kurz aufschäumen.

Zum Anrichten das Zimtsüppchen in ein Weckglas geben, je einen TL geschlagene Sahne darauf geben und mit getrocknetem Parmaschinken und evtl. kleinen Tomatenwürfel dekorieren.

Tipp: je länger die Suppe köchelt, umso aromatischer wird sie.

Tomaten-Mozzarella-Risotto



Rezept und Foto von Melestti

Zutaten:

200 g Risotto-Reis
1 TL Pflanzenöl
1 TL Tomatenmark
500 ml Gemüsebrühe (ggf. Menge reduzieren)
400 g Tomaten
1 Kugel Mozzarella
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
4 EL gehacktes Basilikum

Zubereitung:

Das Flexi-Röhrelement einsetzen, Öl in die Schüssel geben und Temperatur auf 140 °C und auf Koch-Rührintervallstufe 3 stellen.

Nach etwa 1 Minute auf Koch-Rührintervallstufe 2 reduzieren, den Risotto-Reis und das Tomatenmark zugeben und 2 Minuten bei 140 °C andünsten.

Die Temperatur auf 100 °C reduzieren. Den Reis mit der Brühe aufgießen, so dass er nur knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist (Achtung: nur immer etwas davon und nicht alles auf einmal, da die Tomaten auch sehr viel Flüssigkeit mitbringen).

Tomaten waschen und würfeln. Nach etwa 15 Minuten die gewürfelten Tomaten zum Risotto geben und weitere ca. 10-15 Minuten garen.

Ggf. weitere Gemüsebrühe zugeben bis die richtige Konsistenz für ein Risotto erreicht ist.

Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Mozzarellawürfel unter das Risotto heben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Risotto mit Basilikum bestreut servieren.

Mexikanischer Tortillachipsauflauf



Foto und Rezept Gisela Martin

Zutaten:

Öl zum Anbraten
3 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
6 reife Tomaten
2 grüne Paprikaschoten (wer mehr mag, nimmt mehr)
2 EL Rotweinessig
2 TL Zucker
2 oder 3 kleine Chilischoten, getrocknet
1 Dose Mais
Tortillachips nach Belieben
Gouda nach Belieben
100 gr. saure Sahne

Zubereitung:

Zwiebeln durch den Würfler laufen lassen, zur Seite stellen.
Knoblauchzehen kleinschneiden

Tomaten und Paprikaschoten waschen und ebenfalls mit dem Würfler würfeln.

In Cooking-Chef-Schüssel Öl erhitzen, 140 Grad, Intervallstufe 2, dann Zwiebel-Knoblauchgemisch anschwitzen, ca 3 Minuten

Paprika/Tomatenschotengemisch (ohne Flüssigkeit), Essig, Zucker, zerbröselte Chillischote zugeben, Temperatur etwas zurückdrehen, ich hatte 120 Grad, ca. 7 Minuten offen kochen bzw. solange bis Flüssigkeit verdampft ist, Mais zugeben und nochmals 3 Minuten kochen.

In Auflaufform Sauce, Tortillachips und Käse in Lagen stapeln, mit Käse abschließen. Mit saurer Sahne bestreichen, 15 Min. im Backofen bei 160 Grad Heißluft backen.

Dazu passt Salat.

Pilzcrespelle in Schneckenform mit gebratenem Rosenkohl



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Für 2 Portionen

Zubereitung:

Für den Teig:

125g Weizenmehl

2 Eier
150 ml Milch
50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Prise Salz
etwas Muskat

Für die Soße:

300 g Tomaten
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
3 Zweige Thymian, oder sonstige Kräuter
schwarzer Pfeffer
ggf. etwas Chili

Für die Füllung:

400 g braune Champignons, Austernpilze, Shitake,
Kräuterseitlinge, Maronen, Steinpilze ganz nach Gusto und
Verfügbarkeit
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
50 ml trockener Weißwein
100 g Creme fraiche
weißer Pfeffer
glatte Petersilie

Außerdem:

2 EL Olivenöl
80 g Mozzarella

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Eier, Milch, Sprudel, Salz und Muskat mit dem Blender der CC zu einem flüssigen Teig mixen (Flüssigkeit zuerst in den Blender) und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Soße Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten und klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl im CC-Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Tomaten zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen

(Koch-Rühr-Element), bis die Soße sämig ist. Thymian (Kräuter) kalt abrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken und zur Soße geben. Mit Salz und Pfeffer (Chili) abschmecken. 4 EL Soße beiseite stellen, den Rest in Auflaufform geben. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Für die Füllung Pilze putzen, mit feuchtem Tuch säubern und klein schneiden. Zwiebeln

schälen und fein würfeln. Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Pilze zugeben und ca. 3-5 Minuten anbraten (nicht zu lange braten). Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren, Vom Herd nehmen, Creme fraiche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie zugeben.

Öl portionsweise in beschichteter Pfanne erhitzen. Darin nacheinander 2 oder (4) Crespelle von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Mit je 1/2 (1/4) der Pilzmasse füllen, etwas Käse drauf verteilen, zusammenrollen und als Schnecke in eine runde (oder nebeneinander) Auflaufform legen. Restliche Tomatensoße über Crespelle geben. Nochmals etwas Mozzarella gleichmäßig darüber verteilen. Ca. 20 Minuten überbacken und sofort servieren.

Dazu Rosenkohl: Im Dämpfer während der Kochzeit der Tomatensauce gedämpft, dann halbiert und in der Pfanne in Butter kurz geschwenkt und angeröstet. Mit Salz, Muskat und Herbaria Reispapier (Rosenblüten und Mandeln, Safran, Langpfeffer, Zwiebeln, Sesam) abgeschmeckt.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + 20 Minuten Backzeit



Lasagne



Foto und Rezept von Karin AM

Zutaten:

Für die Hacksauce:

1/2 kg gemischtes Hackfleisch

4 Möhren

1 Bund Petersilie

2 Zwiebeln

1 Stück Sellerie

1 Petersilienwurzel

Tomatenmark

2 Dosen gewürfelte Tomaten

Rotwein

Gemüsebrühe

Oregano, Basilikum, Thymian

Salz und Pfeffer

Für die Bechamelsauce:

40g Butter

60g Mehl

3/4l Milch

Muskat

Salz und Pfeffer

weitere Zutaten:

Lasageneplatten

Parmesan

Zubereitung:

Für die Hackfleischsauce:

So schnell war ich noch nie.

1/2 kg gemischtes Fleisch durch den Fleischwolf gedreht, angebraten und parallel 4 Karotten, 1 Bd. Petersilie, 2 Zwiebeln, 1 Stk. Sellerie und 1 Peterwurze auch durchgedreht. Zum Fleisch geben, ordentlich Tomatenmark, Tomaten gewürfelt, einen Schuss Rotwein und etwas Gemüsebrühe dazugeben.

Oregano, Basilikum und Thymian dazu, mit Salz, Pfeffer würzen und 1/2 Stunde kochen.

Für die Bechamelsauce:

Im Cooking Chef die Butter auf 120°C zerlassen (Flexi auf Stufe 1), 60 g Mehl dazu und mit der Milch aufgiessen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Weitere Zubereitung:

Lasagneplatten (frisch mit der Cooking Chef gemacht oder gekaufte), Fleisch- und Bechamel in eine Form schichten, zum Schluss Bechamel.

Parmesan mit der Gewürzmühle oder der Trommelraffel reiben, drauf verteilen und im Ofen 50 min bei 180°C backen.

Anmerkung von Gisela Martin:

So ähnlich wie Karin mache ich meine lasagne auch:

aus 500 gr. Fleisch fertige ich die Bolognese, aus 500 ml Milch die Bechamelsosse. Für den Nudelteig nehme ich ca. 150 gr. Hartweizengrieß/150 gr. Mehl/3 Eier, Salz und Öl – insgesamt langt es für 4-6 Personen und im Ergebnis sah es



heute abend so aus:

Nudelteige für die Nudelwalze findet ihr [Nudelteige mit der Pastawalze](#)

Patlıcan Köfte/ Auberginen mit Frikadellen



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:

500gr Rinderhackfleisch

1-2 kleine Zwiebeln

1 Tl. Senf

Pfeffer

Salz

1 Ei

Petersilie nach Wunsch

1 trockenes Brötchen

Auberginen

Tomaten

Paprika

Zubereitung:

1 trockenes Brötchen (kleine Stücke in Milch Quellen lassen und ausdrücken)

Die Zwiebeln in der Pfanne mit wenig Fett bräunen und abkühlen lassen (alternativ in CC mit Kochrührelement).

Alle Zutaten gut kneten und Frikadellen formen (K-Haken)

Die Auberginen in Streifen schälen, schneiden und in Salzwasser legen später abwaschen und ausdrücken oder mit Küchentuch abtupfen (wegen der Bitterstoffe).

In die Auflaufform abwechselnd stellen und mit frischen Tomaten und Paprika bedecken

Nudelauflauf



Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:

1 kg Bandnudeln (wahlweise natürlich mit der CC selbst gemacht)
3 Becher Sahne (oder H-Sahne)
4 kleine Dosen geschälte Tomaten (oder 2 große)
2 Eier
4 Zwiebeln
1 Doppelpackung Schinkenwürfel (ich nehme die vom Lidl)
Salz, Pfeffer, Paprika,
Salatkräuter (hier nehme ich die aus den großen Schraubgläsern vom Lidl)

Zubereitung:

Den Ofen mit Ober/Unterhitze auf höchster Stufe vorheizen (mein Backofen kann 280°).

Nudeln ca. 5 Minuten bissfest kochen.

In der Zwischenzeit die Tomaten in ein Sieb schütten (Sud wegschütten), Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Eine große, ofenfeste Schüssel einfetten und dann fangen wir an zu schichten:

1. Nudeln
2. Schinkenwürfel
3. Tomaten (den Strunk entferne ich immer über den Nudeln, so dass etwas Saft auf die Nudeln läuft, dabei ziehe ich die

Tomaten etwas auseinander und „breite“ sie aus

4. Zwiebelwürfel

Dann fangen wir wieder von vorne an
die letzte Schicht müssen Nudeln sein.



Jetzt die Schüssel auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben. Den Ofen auf 200° runter drehen und das ganze etwa 20-25 Minuten backen – die Nudeln müssen oben drauf „knusprig“ aussehen.

Zubereitung Soße:

In einen hohen Rührtopf geben wir Sahne, Eier und die Gewürze.



Das ganze nun gut verquirlen, gerne auch mit einem Pürrierstab.
Das Ganze funktioniert natürlich auch im Blender.

Ich probiere immer, bevor ich das ganze über die Nudeln gieße.
Es kann ruhig ordentlich gewürzt sein, die Nudeln nehmen viel Geschmack auf.

Nun die Schüssel (natürlich mit Topfhandschuhen!!!) aus dem Ofen holen und mit dem Sahne/Eier/Gewürze-Gemisch gleichmäßig übergießen.

Den Ofen wiederum runter drehen, jetzt auf 180° und den Auflauf etwa 45 Minuten backen.

Ab und zu mal schauen, ob die „Kruste“ zu braun wird – dann die Hitze noch etwas reduzieren (ist ja jeder Ofen anders).

Bolognese mit Tofu – vegan



Rezept und Foto von Manuela Huber

Zutaten:

Tofu
Paprikagewürz
Salz
Pfeffer
Rapsöl
Zwiebel
Knoblauchzehe
Zucchini
Tomaten
Rotwein
Gemüsebrühe
frische Kräuter

Zubereitung:

Tofu zerbröckeln, mit Paprika, Salz, Pfeffer würzen und etwas Rapsöl vermischen und durchziehen lassen. Eine kleingehackte

Zwiebeln und eine Knoblauchzehe mit einem EL Öl bei 110 Grad mit Flexi andünsten. Tofu Masse dazu geben, ein Stück gewürfelte Zucchini und eine Handvoll zerkleinerte Tomaten (alternativ aus der Dose) zehn Minuten bei 110 Grad mit Flexi, Intervall 2. Dann mit etwas Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen, weitere zehn Minuten köcheln lassen. Frische Kräuter dazu und evtl nochmal abschmecken. ..Guten Appetit

Tomaten-Paprika Süppchen - vegan -



Rezept und Foto von Manuela Huber

Zutaten:

1 EL Rapsöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kg reife Tomaten
2 rote Paprika
2 EL Pizzakräuter
Eine Chilischote und die **VORM** pürrieren raus nehmen
1 TL Paprika edelsüß
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Rapsöl bei 140 Grad zwei Minuten erwärmen
Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe im Öl bei 140 Grad drei Min mit Flexirührer andünsten
1 kg reife Tomaten, zwei reife, rote Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden mit zwei EL Pizzakräuter, Chilischote, ein TL Paprika edelsüß, Pfeffer und etwas Salz in den Kessel und mit dem Flexirührer 15 min bei 110 Grad Intervallstufe 2 (Anmerkung: die Tomaten könnte man auch prima mit der Beerenpresse zerkleinern)
Danach 30 gr Alsan bio und 100 ml Soja cuisine kurz unterrühren.
Chilischote herausnehmen.

Im Mixaufsatz pürieren und evtl mit einem "Schuß" Agavendicksaft abschmecken

Mit Soja cuisine und Chilifäden servieren

Guten Appetit

Ketchup – Variationen



Rezept und Foto von Melanie Gläser/Rezept Nr. 1

1.) Rezept Melanie Gläser

Ketchup mit der CC gemacht und dann eingekocht

Zutaten:

1000gr Tomate (frisch oder passiert, hatte diesmal passiert)

1 gr rote Paprika

2,5 rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Paprika, Zwiebeln und Knobi im Multi schreddern und Masse mit Tomaten in den Topf geben.

Gewürze nach Wahl (ich hatte ein Lorbeerblatt, Senfkörner, Meersalz, Cayennepfeffer, Paprika scharf und süß, Muskat) in der Gewürzmühle zu Pulver verarbeiten und zugeben.

Mit dem Flexi, Stufe 2, 110C für 17 min kochen lassen.

Anschließend noch mal mit dem Blender ganz fein mixen.

Ketchup ggf mit Agar Agar andicken.

Wenn der Ketchup fertig ist in sterilisierte Gläser füllen (oben etwas Platz lassen).

Eine Fettpfanne mit 2-3 cm Wasser (Temperatur wie Inhalt der Gläser) füllen und Gläser reinstellen. Die Gläser sollten weder den Rand der Pfanne noch die anderen Gläser berühren.

Anschl. in den bei 175C vorgeheizten Backofen stellen.

Wenn der Inhalt anfängt zu wallen Temperatur auf 110C zurückstellen. Ab jetzt laufen die 30 Minuten Einkochzeit.

Wenn der Ketchup fertig ist die Gläser auf Handtücher stellen (damit kein zu hoher Temperaturunterschied ist und sie ggf springen)

Info von Melanie Gläser:

In das Originalrezept gehört noch Honig und Essig. Lasse ich beides raus.

Bei den Gewürzen habe ich übrigens extra keine Mengenangaben gemacht, da die Geschmäcker ja verschieden sind. Man kann natürlich auch noch div Kräuter oder Curry dran machen. Halt nach eigenem Geschmack

2.) Rezept Tomatenketchup von Andreas Paasch



Rezept Nr. 2 und Foto zur Verfügung gestellt von Andreas Paasch

Zutaten:

3L passierte Tomaten
250g Zucker
300ml Brandweinessig
50g Sellerieknolle (klein gewürfelt)
30g frischer Ingwer (geraspelt)
1 kleine Chilischote (gehackt)
1 EL Salz
1/2 EL Koriandersaat (gemahlen)
1/2 EL Nelken (gemahlen)
1/2 EL Süßer Paprika (gemahlen)
1/4 TL Zimt (gemahlen)
1/4 TL Selleriesaat (gemahlen)

Zubereitung:

Die passierten Tomaten, den Sellerie, Chilischote und den Ingwer köcheln und auf ca. 2L reduzieren lassen. Dann mit einem Stabmixer aufmixen und anschliessen durch ein Sieb, oder Flotte Lotte oder Kenwood-Passieraufsatz passieren.

Das Püree mit den restlichen Gewürzen 30 Minuten köcheln

lassen und danach den Zucker und den Essig hinzufügen und unter Rühren den Zucker auflösen lassen. Weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und sofort in saubere (pasteurisierte) Flaschen abfüllen. Wer will kann sie danach auch noch zusätzlich "Einwecken".

3.) Rezept von Linda Peter



Fotos Rezept Nr. 3 von Linda Peter

Zutaten:

2,5 kg Tomaten
500 g Zwiebeln
200 g Staudensellerie
2-3 rote Pfefferschoten
75 g frischer Ingwer
250 ml Rotweinessig
3-4 Kapseln Sternanis
2 El Koriandersaat
10 Stiele Thymian
je 1 Tl rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver
1 El Salz (gehäuft)
250 g Gelierzucker 1:1 (aus Rohrzucker)

Zubereitung:

Tomaten waschen, würfeln und den Stielansatz entfernen. Zwiebeln würfeln. Staudensellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschoten mit den Kernen in Ringe schneiden. Ingwer waschen und ungeschält reiben oder hacken. Alles mit dem Essig in einem großen Topf aufkochen. (Flexi bei 100 Grad Stufe 1) Sternanis und Koriander in einen Teebeutel geben und verschnüren. Thymianstiele zusammenbinden und mit dem Gewürzbeutel, Paprikapulver und Salz zu den Tomaten geben. Bei

milder Hitze 30 Min. offen kochen lassen.(hab Currypulver genommen) und mit dem Flexi gerührt.

Gewürzbeutel und Thymian entfernen. Gemüse pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit dem Gelierzucker verrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Min. offen kochen lassen. Auch mit Flexi

Ketchup sofort randvoll in Gläser füllen und verschließen anschliessend im Backofen in einer Pfanne mit Wasserdampf haltbar machen bei 160 Grad halbe Stunde und im Backofen bei geöffneter Tür (Kochlöffel in Tür klemmen) auskühlen lassen

Tipp: Statt Sternanis und Koriander kann man 3 Tl Curry verwenden.



Fotos Rezept Nr. 3 – Linda Brückmann