

Pasta Liguria



Foto Gisela Martin

Dieses Gericht habe ich erstmals in einer kleinen Trattoria in Ligurien gegessen. Die Kombination von Kartoffeln mit Pasta fand ich auf den ersten Blick mehr als seltsam. Hätte ich gewusst, was mich erwartet, hätte ich mir sicher etwas anderes bestellt. Geschmacklich ist dieses Gericht aber sensationell. Im Sommer, wenn das Basilikum wie Unkraut wuchert, bereite ich diese Pasta gerne mit frischem Pesto zu. Heute kam das Pesto aus dem Glas, dafür habe ich es mir aber nicht nehmen lassen, nochmals den neuen Spaghettiaufsatz auszuprobieren...

Zutaten:

120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß

120 gr. Spätzlemehl

Salz

etwas Öl

3 EL Pesto grün

200 gr. festkochende Kartoffeln

1 Schale frische Bohnen

Salz, Pfeffer

Parmesankäse

ggf. Pinienkerne (falls im Pesto keine am Stück enthalten sind)

Zubereitung:

Aus Mehl, Öl und Salz mithilfe des Profiknethakens Pastateig

herstellen. Teig in Klarsichthülle im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Zuerst mit Walze Teigbänder ausrollen – bis Stufe 7 – und zur Seite legen.

Danach Spaghetti mit Spaghettiaufsatz schneiden, die Nudeln zum Trocknen hinlegen bzw. aufhängen.

Kartoffeln schälen und in dickere (ca. 1,5 cm breit) Scheiben schneiden, Bohnen waschen und putzen.

Wasser mit Salz in Schüssel zum Kochen bringen (Temperatur etwas über 100 Grad),

Kartoffeln in Summe ca. 18 Minuten kochen

nach ca. 3 Minuten die Bohnen zugeben (die in Summe ca. 15 Minuten brauchen).

Nach weiteren 12 Minuten (also ca. 2-3 Minuten vor Ende) die frische Pasta zugeben, so dass alles zeitgleich fertig wird.

Kartoffeln-Nudel-Bohnen-Gemisch abseihen, etwas Nudelwasser aufheben und mit dem Pesto vermischen.

Koch-Röhrelement einsetzen, Temperatur 50 Grad, Pesto, Salz und Pfeffer zugeben und rühren lassen, bis sich alles gut vermischt hat.

Falls im Pesto keine ganzen Pinienkerne enthalten sind, noch separat ein paar (ohne Öl geröstete) beimischen.

Mit Parmesan oder Pecorino bestreuen.

Buon appetito!

Grumberwaffeln

Kartoffelwaffeln



Rezept und Foto von Christina Gagel

Zutaten:

150 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

1 1/2 Tasse Milch, lauwarm (kleine Tasse)

1 1/2 kg Kartoffeln

1 Stange Lauch

225 g Speckwürfel

4 Eier

Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe und Milch einen Teig anrühren (K-Haken). Dieser ist flüssig wie ein Rührteig.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben (Multizerkleinerer, feine Reibe), dann gut abtropfen lassen. Den Lauch klein schneiden. Dann den Teig, die Kartoffeln, den Lauch und Speck vermengen, Eier hinzugeben und würzen.

Das Waffeleisen gut heiß werden lassen und gut einölen, da der Teig kein Fett enthält. Waffeln backen und warm essen.

Bei uns gab es Apfelmus dazu.

Vegetarischer Borschtsch

Rezept von Stefan Dardarski

Zutaten:

2 Zwiebeln
300 g Spitzkohl
2 Knoblauchzehen
1 El Butter
1 Tl Tomatenmark
1.2 Ltr. Gemüsebrühe
200 g Pizzatomaten
1 Tl rosenscharfes Paprikapulver
1 Tl Kümmel
500 g Rote Bete
500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter
1 TL Fenchelsamen
2 El Zitronensaft und Essig zum Abschmecken
1 Bund Dill
1 Becher saure Sahne
Filets von 1 Orange

Zubehör:

Foodprozessor mit: feine und breite Scheibe, Kochrührelement, Spritzschutz

Zubereitung:

1. Zwiebeln halbieren und im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Kohl putzen, den harten Strunk entfernen, den Kohl im Foodprozessor feine Streifen schneiden. Rote Bete und Kartoffeln schälen und im Foodprozessor mit der breiten Scheibe in 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.
 2. Kochröhrelement einsetzen und Butter in der Rührschüssel bei 100 Grad und Intervallrührstufe 3 zerlassen. Zwiebeln, Kohl und Knoblauch bei mittlerer Hitze 3-4 min. darin dünsten. Tomatenmark, Fenchelsamen, Kümmel zugeben und unter rühren 2 min. dünsten.
 3. Mit Brühe und Tomaten aufgießen, rote Beete und Kartoffeln zugeben und mit Paprikapulver würzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze und Intervallrührstufe 3 25 Min. kochen.
3. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Essig abschmecken. Orangenfilets zur Deko nutzen, mit grob gehacktem Dill und saurer Sahne servieren.
-

Kartoffelgratin – Variationen



Rezept und Foto von [Fee's Koch- und Backwelt](#)

Rezept Nr. 1 [Fee's Koch- und Backwelt](#)

Zutaten:

1 kg Kartoffeln (nach dem Schälen mind. 900g)

Käse

Öl zum Einfetten der Backform

2 Eier (L)

250 ml Milch

125g Sahne

Etwas Muskat

Eine Prise Salz

Eine Prise Pfeffer

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln im Multizerkleinerer der Cooking Chef in Scheiben schneiden. Den Käse ebenfalls mit Hilfe des Multizerkleinerers raspeln.

Die Backform einfetten und eine Reihe Kartoffeln hineingeben, etwas Käse darauf und so weiter bis die Kartoffeln und der Käse aufgebraucht sind. Am schönsten sieht es aus, wenn die Kartoffeln fächerförmig in der Backform liegen.

Die Eier, Salz, Pfeffer und Muskat mit dem Ballonschneebeisen verquirlen. Die Milch und die Sahne zugeben und noch einmal verrühren. Nun über das Gratin gießen.

Eine Alufolie darüber legen (damit der Käse nicht zu schnell braun wird) und bei 180°C, Ober- und Unterhitze 60 Min. backen. Die Alufolie entfernen und das Gratin weitere 30 Min. backen bzw. so lange bis die Kartoffeln weich sind.



Foto von Christine Wittlin-Ingold/Rezept Nr. 1

2. Rezept Kartoffelgratin Gisela Martin



Foto Gisela Martin/Rezept Nr. 2

Zutaten:

600 gr. Kartoffeln

300 ml Sahne (einen kleinen Teil kann man auch durch Milch ersetzen)

Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat
frische Kräuter z.B. Thymian oder Oregano

Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 4, in Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten und Kartoffelscheiben fächerartig einfüllen

Sahne mit Salz/frischem Pfeffer/Muskat vermischen, gehackte Kräuter unterheben. Gemisch über Kartoffeln füllen.

Butterflöckchen draufsetzen.

Im Backofen 170 Grad Heissluft, auf Einschubhöhe 2, ca. 50 Min backen (bei höherer Temperatur ca. 10 Min. kürzer).

Fertig ☐

Dinkel Kartoffel Brötchen



Rezept und Foto von Evi Börchers

Für 6 Brötchen

Zutaten:

200 g Kartoffeln (Alternativ Kartoffelpüree -Pulver mit 125 ml lauwarmen Milch angerührt),
300 g Dinkelmehl Type 630
10 g Trockenbackhefe (genommen 1 Würfel Hefe)
1 TL Rohrzucker
70 ml Milch lauwarm
100 ml Wasser lauwarm
1 TL Salz
1 Prise Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, abgießen und pressen. Salz und Muskat hinzugeben (Alternative CC: Kartoffeln mit Flexielement pürieren und abdampfen lassen).

Hefe in etwas Milch und dem Rohrzucker aufgehen lassen.

Hefemilch mit allen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten (Knethaken) und ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig dann in 6 gleich große Stücke teilen und rundwirken.

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Teiglinge auf das Blech setzen, mit Wasser besprühen und nach Geschmack mit Mehl oder anderem bestreuen. Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

Blech in den Ofen geben und die Hitze sofort auf 180 Grad reduzieren. Ca. 20-25 Minuten.

Was soll ich sagen: locker fluffig und lecker. Für's Frühstück ist noch eins übrig geblieben.

Kerbelschaumsuppe mit geräuchertem Lachs

Rezept von Stefan Dardas

Zutaten für 4 Personen:

2 Schalotten, fein gehackt

3 EL Butter

200 g Kartoffeln, geschält und grob gewürfelt

50 ml Weißwein

1,2 Ltr. Geflügelbrühe
100 g frischer Kerbel, gehackt
300 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Muskat
1-2 EL Zitronensaft
4 – 6 Scheiben Räucherlachs

Zubereitung:

Schalottenwürfel im heißen Fett bei Intervallrührstufe 3/Kochrührelement und 120 Grad glasig dünsten.

Kartoffelwürfel zugeben. Mit Weisswein ablöschen und Brühe angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Kerbel und Creme fraiche hinzufügen. Suppe in den Blender umfüllen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Räucherlachs in die Mitte des Suppentellers geben, mit Kerbelblättchen garnieren.

Katmer Poaca



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:

Teig:

150 ml Milch (lauwarm)
150 ml Wasser (lauwarm)
50 ml Pflanzenöl
1 Eiweiß
1 p. Hefe (Trocken) oder 1/2 frische Hefe
1-1,5 TL Salz
1 TL Zucker
500-600 g Mehl

Füllung:

1 Zwiebel geröstet
Kartoffeln
Linsen
Salz, Pfeffer, Paprika
Wenn gewünscht scharfe Paprika Petersilie Muskat
(Keine Mengen Angaben weil nach Gefühl)

Zubereitung:

Hefe in Milch und Wasser auflösen Zucker dazu und 5 min. stehen lassen.

Restlichen Zutaten dazu geben und Teig kneten.

18 gleich große Bällchen machen und mit Nudelholz ausrollen ca. Kuchenteller Größe.



Den ausgerollten Teig mit weicher Butter bestreichen un je 6

Stück stapeln. Die letzte ohne Butter.



20-30 min. In Frischhaltefolie Kühlschrank stellen.

(wenn ich mit den letzten 6 fertig bin hole ich den 1. aus dem Kühlschrank.

1. Stapel mit Nudelholz gleichmäßig rund ausrollen und mit Pizza Schneider oder Messer 8-12 Teile schneiden gleichmäßig die Füllung verteilen und locker zum Hörnchen rollen.



Mit Eigelb und Sahne bestreichen und Sesam oder Schwarzkümmel drauf streuen.

210 Grad mittlere Schiene braun backen

(nicht erschrecken ich habe die doppelte Menge gemacht. 2. Hälfte mit Feta und Petersilie)

Tipp:

Wenn ihr keine Lust habt so aufwendig zu arbeiten, könnt ihr den selben Teig klein ausrollen mit Butter oder Margarine bestreichen 4 teilen und wickeln, und 20 Minuten auf dem Blech gehen lassen, wird dann auch super aber man schmeckt den Unterschied.

Kokoscrêpes mit kunterbunter Erdnuss-Curryfüllung (glutenfrei)



Foto von Gisela Martin

Rezept von [Denise Shm](http://www.chefkoch.de/rezepte/2593681407323118/Glutenfreie-Kokoscr-pes-mit-kunterbunter-Erdnuss-Curryfuellung.html), online veröffentlicht hier:
<http://www.chefkoch.de/rezepte/2593681407323118/Glutenfreie-Kokoscr-pes-mit-kunterbunter-Erdnuss-Curryfuellung.html>

Zutaten für 8 Personen

Für die Crêpes:

260 g Reismehl

400 ml Kokosmilch
250 ml. Wasser mit Kohlensäure
2 TL Currypulver
1 TL Kurkuma
1 Knoblauchzehen
Koriandergrün, ein wenig Ingwer, ein wenig Basilikum,
1 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Pfeffer
1 Prise(n) Zucker

Für die Füllung:

400 g Hähnchenbrustfilet
400 g Kokosmilch
200 ml Gemüsebrühe
2 EL Currypaste (Tandoori-)
200 g Zuckerschote(n)
2 Karotten
1 Blumenkohl
3 Kartoffel(n)
1 Dose/n Mungobohnenkeimlinge
1 Dose/n Erdnüsse, gesalzen
1 Bund Frühlingszwiebel(n)
1 Paprikaschote(n), rot
1 Zucchini
Öl (Woköl)
Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1. Zur Zubereitung des Crêpes-Teigs alle Zutaten in die Rührschüssel der Cooking Chef geben. Mit dem eingesetzten Ballon-Schneebeisen auf Stufe 3 in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Kleingehackten Knoblauch, geriebenen Ingwer, fein geschnittenen Koriander und Basilikum unter die Masse geben. Den Teig ca. 20 Min. quellen lassen.

2. Zur Zubereitung des Currys die Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Die Enden der Zuckerschoten entfernen. Möhren und

Kartoffeln schälen und mit der Zucchini mit dem Würfelschneider-Zubehörteil zu Würfeln verarbeiten. Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. Paprika vierteln und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Mungobohnen abspülen und abtropfen lassen.

3. Etwas Wok-Öl in die Rührschüssel der Cooking Chef geben, das Fleisch darin auf Intervallstufe 3 und 140 °C in 3 bis 4 Min. anbraten und herausnehmen. Möhren, Blumenkohl und Kartoffeln hineingeben und auf gleicher Stufe andünsten. Currypaste hinzufügen, 2 Min. anrösten und mit der Kokosmilch ablöschen. Temperatur auf 105°C reduzieren.

4. Nach 15 Min. Zuckerschoten, Paprika und Zucchini hinzugeben und weitere 10 Min. unter Rühren köcheln lassen. Währenddessen aus dem Teig circa 16 Crêpes backen. Fleisch, Frühlingszwiebeln, Mungobohnen und Erdnüsse zum Curry geben und 1 Min. rühren lassen. Auf jeden Crêpe eine Portion von dem bunten Curry geben und in der Mitte falten.

Anmerkung Gisela: Ich versuchte die Crepes mit einem Crepemaker zu backen, hat aber nicht geklappt. In der Pfanne funktionierte es prima, wurden anstelle der 16 bei mir ca. 10 (aber sehr große und sehr sättigende) Crepes.

Kartoffelbrot



Foto und Test von Claudia Kraft
Ursprungsrezept von Phillipp Wirthensohn.

Zutaten:

500 gr Mehl
500 gr Kartoffelflocken
1 l lauwarmes Wasser
1/2 Würfel Hefe
50 gr Salz
Olivenöl u Meersalz zum bestreichen
(Hatte 1/2 Menge davon genommen) .

Zubereitung:

Hefe in lauwarmen auflösen. Alle Zutaten in Schüssel vermischen bzw kneten. Wer keine Kartoffelflocken bekommt kann Kartoffelpüreeflocken genauso nehmen. Gekneteten Teig auf bemehlter Fläche mit feuchten warmen Tuch zugedeckt 1h gehen lassen. Mit Mehl bestäuben und zum Rechteck ausrollen. Seitenteile links u rechts nach oben einschlagen und aufs Backpapier belegte Blech lecken, aufklappen und ganzen Teigen mit Fingerspitzen niederdrücken (wie beim Foccaccia) Oberfläche mit Olivenöl bestreichen und nochmals zugedeckt 1/2 h rasten lassen. Mit groben Meersalz bestreuen und bei 200Cca 20min ins Rohr.



Tipp von Claudia Kraft: Für obiges Rezept sind 50 g angegeben. Man kann es ruhig reduzieren da vor dem Backen Meersalz draufgestreut werden soll und wenn man die Gesamtmenge für Teig und Oberfläche nimmt ist es schon recht salzig.

Karotten-Kartoffel-Rösti



Rezept und Foto von Gisela Martin

Menge ergibt ca. 8 Bratlinge, langt für ca. 2 Personen (oder es ist nur eine Beilage, dann reicht ggf. für 3-4)

Menge reicht für ca. zwei Pfannen, am besten mit zwei Pfannen gleichzeitig arbeiten.

Zutaten:

1 Zwiebel
200 g Karotten
200 g Kartoffeln
1 El Mehl
2 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskat
Öl oder Butter zum Herausbraten

Zubereitung:

Zwiebel kleinschneiden.

Karotten und Kartoffeln mit der groben Trommelraffel zerkleinern (oder im Multizerkleinerer).

Karotten und Kartoffel trocken tupfen.

Alles mit Mehl, Eigelb, Gewürzen vermischen

Fett in Pfanne erhitzen und von beiden Seiten knusprig braun braten.