# Tomaten-Paprika-Risotto

Rezept mit freundlicher Empfehlung von Stefan Homberg zur Verfügung gestellt. Zu finden auch hier: http://cookfreak.de/rezepte/item/tomaten-paprika-risotto.html

#### **Zutaten:**

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

Je ½ grüne, rote und gelbe Paprika

100 g Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)

50 ml Weißwein (trocken)

300 ml Gemüsefond

10 Kirschtomaten

4 EL feine Ringe vom Frühlingslauch

30 g Pamesan (fein gerieben)Salz und Pfeffer zum abschmecken

### Zubehör:

Multizerkleinerer mit Flügelmesser und feiner Reibe, Würfelschneider, Flexi-Rühr-Element

### **Zubereitung:**

Multizerkleinerer mit der feinen Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in eine Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, die Schalotten und den Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sekunden fein zerkleinern.

Den Würfelschneider ansetzen und die Paprika würfeln.

Flexi-Rühr-Element einsetzen, Butter einfüllen und die Temperatur auf 120°C sowie Rührintervall Stufe 3 einstellen. Den Knoblauch und die Schalotten und die Paprika in das heiße Fett geben. Ca. 3 Minuten dünsten.

Den Reis hinzugeben und ca. 1 Minuten mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist mit dem Fond auffüllen und die Temperatur auf 100°C reduzieren.

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 18 Minuten garen.

Die Tomaten halbieren und hinzugeben, weitere 2 Minuten garen.

Anschließend den Parmesan und den Frühlingslauch unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

# Bärlauch-Nockerln an Jungzwiebel-Sahnesauce mit gerösteten Schinken



Rezept und Foto von Claudia Kraft

#### **Zutaten:**

250 gr. Mehl
50 gr Grieß
120 gr. Bärlauch
200 ml Milch
3 Stück Eier
Muskatnuss
Salz
Pfeffer
2 Stück Schalotten
100 ml Weißwein
80 gr. Parmesan
Butter
3 EL Creme fraiche
100 ml Rahm

Natürlich wieder meine eigene Kreation gemacht. War auch eine spontane Idee daher etwas abgeändert. Hatte keine Schalotten deshalb Jungzwiebel, weiters ohne Wein u Parmesan gemacht. Dafür einfach nach Gefühl Sahne u Rahm genommen. Ausserdem zuerst Bärlauch zerkleinert, dann Milch u Eier in Mixer dazu gemixt u dann trockene Zutaten dazu.

# **Zubereitung:**

Für die Bärlauchnockerln Bärlauchblätter im Blender grob hacken (Anmerkung: Multi + Messer geht sicher auch). Eier und Milch mit Bärlauch mischen, weiter pürieren.

Mehl, Grieß und Salz zugeben und nochmals verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Eine halbe Stunde rasten lassen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Teig mit einem kleinen Löffel in Nockerlform abstechen und ins Wasser gleiten lassen. Kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Schalotten fein hacken. In 2 EL Butter anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Schlagobers dazugießen. Fünf Minuten kochen lassen. Die Creme fraiche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die restlichen Bärlauchblätter in Streifen schneiden und untermengen.

Die Nockerln in etwas Butter erhitzen, anrichten und die Sauce darübergießen. Zum Schluss noch etwas Parmesan über die Bärlauchnockerln darüberreiben.

So wärs ein vegetarisches Gericht. Bei Claudia gabss noch Schinken dazu.





# <u>Gemüselasagne mit Spinat und</u> Ricotta



Foto und Rezept von Gisela M.

#### Zutaten

220 gr. Mehl Type 00

220 gr. Hartweizengrieß oder Semola

4 Eier

1/2 TL Salz, 1 TL Öl

500 gr. frischer Spinat

2 mittelgroße Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Öl zum Anbraten

200 gr. Ricotta

100 gr. Walnüsse

100 gr. Creme fraiche

5 große Fleischtomaten

500 ml Milch

2 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian Butter zum Ausfetten der Form

etwas Parmesankäse

### **Zubereitung:**

Nudelteig aus Mehl, Öl und Eier fertigen (Knethaken), mind. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Multizerkleiner Zwiebeln und Knoblauch mit Messer kleinschneiden, zur Seite legen

Dann Walnüsse im Multizerkleinerer mit Messer grob zerkleinern

Spinat waschen und putzen

Tomaten häuten und in kleine Stücke schneiden

Nudelteig in Teilstücken der Reihe nach in der Pastawalze zu langen Lasagnebändern verarbeiten (bei mir bis Teig Stufe 8, ich vermute aber dass die Pastawalzen unterschiedlich sind. Habe oft schon gehört, dass es bei Stufe 5 schon sehr dünn ist), trocknen lassen.

Koch-Rührelement einsetzen, Öl in Schüssel erhitzen, Hälfte der Zwiebel-Knoblauchmischung anbraten. Tomaten und Creme fraiche zugeben, einkochen lassen, dauert ca. 45 Min.. Dann mit Salz und Pfeffer, Thymian sowie einem TL Zucker würzen. (Anmerkung: wenn man länger Zeit hat, länger köcheln lassen. Dann kann man sich auch den Löffel Zucker sparen). Wenn Sosse fertig ist die Walnüsse zugeben.

In anderem Topf ebenfalls Öl erhitzen, Zwiebeln anbraten und dann Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen, abkühlen lassen. Überflüssiges Wasser auswringen, Spinat kleinschneiden, salzen und pfeffern. Ricotta untermischen.

500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat in einer zweiten Schüssel mit Ballonschneebesen mixen, dann zu Flexi wechseln, Temperatur auf etwas über 100 Grad und eine Bechamelsosse herstellen.

Auflaufform mit Butter ausfetten.

Backofen vorheizen, ca. 190 Grad/Umluft.

Lasagne einschichten (erst Tomatensosse, dann Nudeln, dann Spinat etc.)

Mit Nudeln abschließen, dann die komplette Bechamelsosse darübergiessen. Parmesan über Bechamel reiben.

Ca. 30 Minuten überbacken, bis gewünschte Bräunung erreicht ist.

P.S. Manchmal packe ich bei dieser Lasagne noch "Überraschungen" mit rein. Das können z. b. in der Grillpfanne angebratene Kartotten- oder Champignonscheiben sein oder hartgekochte Eierscheiben oder oder oder….

# <u>Risotto - Grundrezept und</u> Variationen



Grundrezept für 2-3 Personen (kann verdoppelt werden)

# ☐ Grundrezept für Risotto

# Zutaten

- 200 g Risottoreis (z. B. Arborio)
- 500 ml Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
- 60 ml Weißwein (optional wenn Kinder mitessen, durch Brühe ersetzen)
- 25 g Butter
- Parmesan nach Belieben
- Weitere Zutaten siehe Variationen unten

# Zubereitung

- 1. Butter schmelzen
  - Butter in den Kessel geben
  - Temperatur: 140 °C
  - Flexielement, Rührintervall 1
  - Butter schmelzen lassen
- 2. Reis anschwitzen
  - Auf Rührintervall 2 wechseln
  - Risottoreis zugeben
  - Timer: 2 Minuten
- 3. Mit Wein ablöschen

- Temperatur auf 100 °C reduzieren
- Weißwein nach und nach zugießen (ca. 2 Minuten)

### 4. Risotto garen

- Timer: 18 Minuten
- Brühe nach und nach zugeben, bis der Reis cremig ist

### 5. Abschmecken & verfeinern

- 1—2 Minuten vor Ende:
  - Mit Salz und Pfeffer würzen
  - Geriebenen Parmesan zugeben

# ☐ Tipp

Es sollte immer genug Brühe vorhanden sein. Zum Test den Kessel leicht von links nach rechts schwenken: → Entsteht eine "onda" (Welle), ist die Konsistenz perfekt. Fehlt sie, noch etwas Brühe hinzufügen.

# □ Variationen

Du kannst die folgenden Zutaten nach Belieben kombinieren:

#### - Zwiebel & Knoblauch:

Nach dem Schmelzen der Butter fein gewürfelt zugeben und anschwitzen, dann wie im Grundrezept fortfahren.

#### - Rotes Pesto:

Nach dem Zwiebel-/Knoblauch-Anschwitzen 1—2 TL rotes Pesto einrühren.

### - Kürbis & Safran:

Gewürfelten Kürbis (z.B. mit dem Würfelschneider) zusammen mit etwas Safran **18 Minuten vor Ende** zugeben.

#### - Karotten:

Mit dem Multizerkleinerer oder der Trommelraffel in Scheiben oder Julienne schneiden, **10–14 Minuten vor Ende** hinzufügen.

### • Grüner Spargel:

Schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser mit etwas Zucker **8–10 Minuten** vorkochen.

**Kurz vor Ende** unter das Risotto geben (Vorsicht: nicht zu früh, sonst zerdrückt der Flexi den Spargel).

#### • Pilze:

Pfifferlinge oder Champignons separat in einer Pfanne anbraten und **kurz vor Ende** zum Risotto geben.

### - Parmesan oder Mascarpone:

Frisch geriebenen Parmesan mit der Trommelraffel **1 Minute vor Ende** hinzufügen.

Alternativ etwas Mascarpone oder zusätzliche Butter einrühren.

# <u>Gemüsepaste</u> <u>Multizerkleinerer</u>

mit

# (Gemüsebrühe - Variante ohne Fleischwolf, mit Kochen)

TM-Rezept aus TM-Kochbuch (Name des Buchs nicht mehr bekannt, da Buch verschenkt wurde und auf CC umgeschrieben).

### **Zutaten:**

50 g Parmesan in Stücken

200 g Staudensellerie

250 g Möhren in Stücken

100 g Zwiebeln halbiert

100 g Tomaten halbiert

150 g Zucchini in Stücken

1 Knoblauchzehe

50 g Champignons, frisch

1 Lorbeerblatt

6 Stängel frische gemischte Kräuter, (Basilikum, Rosmarin, Salbei)

4 Stängel frische Petersilie

120 g Meersalz, grob

30 g Weißwein, trocken

1 EL Olivenöl

# **Zubereitung:**

Gemüse in den Multizerkleinerer mit Messer geben, zerhäckseln.

Dann in Kessel und Flexi einsetzen, die flüssigen Zutaten und Salz dazugeben, 40 min, Intervall 1, 100 Grad

Parmesan (zerkleinert) erst zum Schluss zugeben.

# **Tomaten-Pesto**



Rezept und Foto von Karsten Schultze

#### **Zutaten:**

1-2 Knoblauchzehen
~30-40gr. Peccorino oder Parmigiano
~50gr. geschälte Mandeln
100gr. getrocknete Tomaten
Öl nach Belieben

### **Zubereitung:**

Alles bis auf Öl im Multizerkleinerer (alternativ Gewürzmühle) zerkleinern zu Mus Umfüllen in Gläser und mit Öl auffüllen.

<u>Grissini - Variationen mit</u> <u>Tagliatelleschneider,</u> <u>Spritzgebäckaufsatz bzw.</u>

# <u>Wurstaufsatz</u>



Rezept 1 — Foto Gisela Martin

1. Rezept von Sigrid H. im Sauerteigforum der Sauerteig.de gefunden und abgewandelt von Gisela Martin ausprobiert und auf CC umgeschrieben:

#### **Zutaten:**

200 g gut entwickelter Weizen-Sauerteig

500 g Weizenmehl Type 550

200 ml Wasser

30 g Butter

50 g geriebener Käse, z.B. Gruyère oder Parmesan

1-2 EL Gewürze, z.B. Kümmel oder Kreuzkümmel

80 g Olivenoel

10 g Salz

# **Zubereitung:**

Mit dem Knethaken 4-5 min auf Stufe min kneten, bis der Teig sich vom Rand löst.

1 Stunde gehen lassen.

Teig durch Pastawalze auf gewünschte Stärke laufen lassen.

Danach vorsichtig mehlen und durch Tagliatelleschneider laufen lassen.

Auf Backpapier legen und bei 200 C Ober/Unterhitze 15-20 Min goldbraun backen.

In der Nähe bleiben, damit sie nicht zu dunkel werden. Genaue Backzeit liegt an Teigstärke.

Abkühlen lassen, erst dann werden sie knusprig.

Varianten: 1 zerdrückte Knoblauchzehe hinzufügen; 2-3 getrocknete Tomaten in der Gewürzmühle zerkleinern und hinzufügen, Thymian, Mehrsalz, Schwarzkümmel, Sesam, Parmesan, Paprika oder andere Gewürze, Schwarzkümmel, Sesam etc.





Foto Gisela Martin, Rezept Nr. 2 mit Spritzgebäckvorsatz/Pasta Fresca

# 2. Rezept Grissini mit Spritzgebäckvorsatz die unkomplizierte Variante ohne Sauerteig und lange Gehzeiten

#### **Zutaten:**

400 gr. Mehl Typ 405

150 gr. Hartweizengrieß

1 TL Backmalz (Anmerkung: ohne geht es ebenso)

1 Packung Trockenhefe oder 21 gr. frische Hefe

280 ml Wasser

2 gestrichene TL Salz

#### 3 EL Olivenöl

Wasser bzw. Eiweiss zum Bestreichen und dann Schwarzkümmel, Parmesan, Sesam, Kräuter, Paprikapulver….

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Teig zusammen in Schüssel mit Knethaken geben und ca.10 Minuten verkneten/Temperatur 38 Grad.

Ca. 20 Minuten bei 38 Grad gehen lassen, nochmals mitKnethaken kurz kneten, dann nochmals 20 Min gehen lassen.

Pasta Fresca mit Spritzgebäckvorsatz montieren und Teig nachund nach zu dünnen Grissinis verarbeiten und auf ein leicht bemehltes Backblechlegen. Die Grissinis jeweils mit einem Küchentuch abdecken, damit der Teig nicht austrocknet.

Falls gewünscht mit Wasser (oder Eiweiß) bestreichen und mit Parmesan, Sesam, Schwarzkümmel , Kräutern etc. bestreuen.

Backofen Ober-/Unterhitze, 200 Grad, vorheizen und ca. 15 Minuten pro Blech backen.

Auskühlen lassen und hemmungslos geniessen





Foto Hülya Braun, Rezept Nr. 3 mit Wurstaufsatz

### 3. Rezept Grissini mit Wurst Aufsatz von Hülya Braun

#### **Zutaten:**

500 gr Mehl 275 ml Wasser 3 Esslöffel Öl Zucker Salz 2 Esslöffel Sesam

### **Zubereitung:**

Alles miteinander verkneten (Knethaken).

Die mit Sesam außen sind mit verdünntem Traubensirup ( 2 TL Traubensirup 150 ml Wasser) bestrichen oder kurz reingetaucht und Sesam drauf

Verwendet wurde der dünne Aufsatz beim Fleischwolf.

# 4. Rezept Gisela M mit Lievito madre/Pasta Fresca/Mafaldematrize





Fotos Rezept Nr. 4 Gisela M.

### **Zutaten:**

200 g Lievito madre

500 g Weizenmehl Type 550

200 ml Wasser

30 g Butter

50 g geriebener Käse, z.B. Gruyère oder Parmesan

1-2 EL Gewürze, z.B. Kreuzkümmel, Rosmarin etc. (aber nichts zu dickes, sonst kann der Teig in den Pastafresca-Matritzen-Schlitzen hängen bleiben)

80 g Olivenoel

10 g Salz

### **Zubereitung:**

Mit dem Knethaken 5 min auf Stufe min kneten, der Teig soll sich vom Rand lösen.

1 Stunde gehen lassen.

In Pasta Fresca Mafaldematritze einsetzen (Reginette würden z.B. auch gehen, wenn zu viele Nudeln gleichzeitig rauskommen, wird es schwierig, da Teig zu feucht ist und beim Herauskommen zusammenkleben würde). Kleine Teigstückchen in PF füllen und Grissini herauslassen.

Auf Backpapier legen und bei 200 C Ober/Unterhitze 5-6 Min goldbraun backen.

In der Nähe bleiben, damit sie nicht zu dunkel werden. Genaue Backzeit liegt an Teigstärke. Mit Mafaldematritze werden sie hauchdünn!

Alternativ geht es natürlich auch mit Pastawalze etc.

Abkühlen lassen, erst dann werden sie knusprig.

**GUTEN APPETIT!** 

# 5. Rezept mit Lauge aus Genussmagazin 10/2017



Foto Gisela M

Schmeckten frisch sehr gut, am nächsten Tag waren sie aber eher zäh.

#### **Zutaten:**

10 gr. Hefe frisch

300 gr. Mehl Type 405 (ich hatte 550er)

1 TL Salz

1 Päckchen Natron (ich hatte Lauge)

2-3 EL grobe Salzkörner

### **Zubereitung:**

Hefe in 200 ml lauwarmen Wasser in Rührschüssel bröckeln. Mehl/Salz zufügen und mit Knethaken und Geschwindigkeitsstufe 3 5 Minuten kneten lassen.

Knethaken entfernen, Spritzschutz anbringen, Temperatur 40 Grad/30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 225 Grad vorheizen. Wasser mit Natron zum Kochen bringen und wieder abkühlen lassen.

Teig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und durch Lauge ziehen (bei echter Lauge Sicherheitsmaßnahmen ergreifen) und auf Backblech legen. Grissini mit groben Salz bestreuen und 10-12 Minuten backen.



Rezept Nr. 1 — mit Tagliatelleschneider Foto Gisela Martin

# <u>Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto</u>



Foto und Rezept von Saskia Renker

### Zutaten für ein Blech:

400g Hokkaido-Kürbis 100 ml Milch Salz 350 gr. Dinkelmehl (Type 630) 1 Paket Trockenhefe 1 TL Anis-Saat Öl Mehl

### Für das Pesto:

2 EL Kürbiskerne

1 Bund Petersilie

100 ml Rapsöl

3 EL Kürbiskern-Öl

25 g geriebenen Parmesan

1 Zitrone

Salz und Pfeffer

### Belag:

400g saure Sahne

2 TL getrockneter Majoran

3 Äpfel (Boskop)

3 rote Zwiebeln

ggf: einige Streifen Schinkenspeck

### **Zubereitung:**

Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen (ist bei mir immer vor der Heizung — im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!

# Lana Nudeln



Rezept und Foto von Elvira Preiß

#### **Zutaten:**

500 g selbstgemachte Nudeln 200 g Südtiroler Speck 200 grob geriebenen Parmesan 300 g frische Champignons Zwiebel und Knoblauch

### **Zubereitung:**

Nudeln herstellen und kochen

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl bei 140 Grad andünsten( mit Rührelement )

Speck (Schinken ) in feine Streifen schneiden und zugeben, kurz mit anbraten.

Champion zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit ca 100 ml Brühe ablöschen und kurz weiter garen.

Nudeln und Parmesan zugeben alles mit italienischen Gewürz ,Salz und Pfeffer würzen, kurz durchrühren und servieren .

# Ricottakuchen



Foto von Carmen Müller (Grundrezept von Su Vössing/Abwandlung von Carmen Müller):

### **Zutaten:**

500 g Ricotta

1 rote Zwiebel, gewürfelt

2 Eier

4 gekochte Artischockenherzen (geviertelt)

50 g geröstete Pinienkerne

15 schwarze Oliven ohne Stein (geviertelt)

15 grüne Oliven ohne Stein (geviertelt)

60 g getrocknete Tomaten ( in kaltem Wasser aufkochen, 10 Min.

Ziehen lassen)

1-2 TL getrocknete italienische Kräuter

50-70 g geriebenen Parmesankäse

# **Zubereitung:**

1 Kastenform (29cm) gebuttert und gemehlt. In den Tiefkühler stellen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen, dann auf 200 Grad herunterschalten.

Die Tomaten abgießen und in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem K-Haken

vermischen.

In die Kastenform geben und für 25 Minuten backen. Bei mir hat es ca. 10 Min. Länger gedauert, bis der Kuchen fertig war. Die Form auskühlen lassen, den Kuchen aus der Form lösen, mit Pinienkernen, Oliven, Getr. Tomaten dekorieren.

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen konnte. Bei mir ist er an einer Stelle beim Lösen leicht angeklebt, deshalb würde ich eine Kastenform mit Hebeboden wählen oder wenn nicht vorhanden, den Boden mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. Gutes Gelingen!