

Gemüsepaste mit Multizerkleinerer (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, zerhackseln.

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

Parmesan (zerkleinert) erst zum Schluss zugeben.

Zucchini gefüllt mit einer Ziegenkäse-Honig-Salbei Fülle auf Tomaten



Foto: Gisela Martin

Rezept zur Verfügung gestellt von Manuela Neumann

Für 2 Personen

Zutaten:

2 mittlere Zucchini

100g Ziegenfrischkäse

2 TL Honig

1 Zweig/e Rosmarin, Nadeln abgezupft und gehackt

10 Blätter Salbei, gehackt

Salz und Pfeffer

ca. 200g Tomaten

Thymian

1 TL Oregano

1 EL Olivenöl

Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, halbieren oder achtern, in einer

Auflaufform verteilen, Thymianzweige dazwischen verteilen, Oregano, Salz und Pfeffer darüber streuen und Olivenöl darüber träufeln.

Zucchini waschen, Enden abschneiden, halbieren, aushöhlen, so dass eine Mulde entsteht. Das heraus geschnittene Fruchtfleisch mit dem Ziegenfrischkäse, Honig, Salbei, Rosmarin, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer mit dem Messer mischen.

Die Füllung in die ausgehöhlten Zucchini füllen, diese auf die Tomaten in die Auflaufform legen, mit etwas geriebenem Parmesan (in Trommelraffel, oder Mahlvorsatz für Fleischwolf reiben) bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Minuten bei 180-190°C backen.



Foto Manuela Neumann

Zwischendrin ab und zu mal schauen, ob die Zucchini nicht zu dunkel werden, ggfls. abdecken.

Ich hoffe, Euch schmeckt es genauso gut wie mir

Kleine Abwandlung von Gisela Martin zu Ihrem Foto:

So sahen meine in der Auflaufform aus – Durch die frischen Kräuter waren sie wirklich sehr lecker. Wir hatten 185 Grad, später 180 Grad bei Heissluft und mittlerer Dampfzugabe. Herausgenommen habe ich sie 15 Minuten vorher. Dazu gabs Couscous. Die Tomaten haben relativ viel Flüssigkeit abgegeben, was wir als Sosse über den Couscous gegeben habe. Durch die frischen Kräuter war es sehr lecker.

Die Mengen für die Füllung habe ich pi mal Daumen genommen.

Ich hatte noch ein paar Goudaresten und Mascarpone, die mit verarbeitet wurden. Und da ich keinen Ziegenkäse habe, hatte ich normalen Frischkäse.

Huhn, wie es in fast allen afrikanischen Ländern gekocht wird



Foto von Ilonka Drabik

(Rezept von Ilonka Drabik, aus unbekannten Quellen, ein kopiertes Zettelchen in ihrem Rezepteordner wurde umgeschrieben auf die Kenwood CookingChef)

Zutaten:

2 gehackte Zwiebeln

Knoblauch nach Belieben

600 g geschnetzeltes Hähnchenfleisch

2-3 EL Sesamöl (alternativ geht sicher auch ganz normales Öl)

1 TL Salz

Pfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma

Zimt nach Belieben

$\frac{1}{2}$ TL Pili-Pili (Chilipulver)
1 Dose Tomatenmark
1 große Tomate
1 Kochbanane (alternativ 2 unreife Bananen)

Zubereitung:

1. Die gehackten Zwiebeln, Knoblauch und die Hähnchenteile in Sesamöl bei 140°C mit Rührelement auf Rührstufe 3 anbraten.
2. Salz, Pfeffer, Kurkuma, Zimt und Pili-Pili zugeben.
3. Tomatenmark und Tomate zugeben.
4. Mit heißem Wasser aufgießen.
5. 30 Min. bei 100°C und Rührstufe 3 kochen lassen.
6. Die Bananen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, zugeben und weitere 15 Min. bei Rührstufe 3 kochen lassen.

Dazu passt Reis, Baguette oder am besten natürlich afrikanisches Fladenbrot.

Tomatensuppe – Variationen

1. Rezept Tomatensuppe mit Serranoschinken und Orangenfilets

Rezept von Stefan Dardas

Zutaten für 4 Portionen:

1kg süße, reife Tomaten, halbiert
100gr. Weißbrot, entrindet, grob gehackt
2 Knoblauchzehen, geschält
10 EL gutes Olivenöl
2 EL alter Balsamico

1 Prise Zucker
1 Zweig Zitronenthymian
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Zum Anrichten:

1 hartgekochtes Ei, fein gehackt
4 Scheiben Serranoschinken, in Streifen geschnitten
Filets von 1 Orange

Zubehör: Thermo-Resist Glasblender

Zubereitung:

Tomaten und Brot in den Blender geben und glatt pürieren. Bei laufender Maschine Knoblauch und langsam durch die Deckelöffnung das Olivenöl zugießen. Alles gut durchmischen.

Jetzt den Essig, den Zucker, Salz und Pfeffer zufügen und abschmecken.

Die Suppe sollte etwa so dick wie Apfelmus sein, gegebenenfalls etwas Wasser zugeben und erneut durchmischen. Den Blender mit Deckel für 2h in den Kühlschrank geben.

Vor dem Servieren erneut abschmecken, dann auf 4 Suppenschüsseln verteilen und mit gehackten Ei, Orangenfilets und den Schinkenstreifen bestreuen.

Mein TIPP:

Probieren sie auch einmal die Sauce als Beilage zu gegrilltem Huhn, gebackenen Auberginen oder zu gedünstetem Fisch.

Die Sauce kann mit gehackten Tomatenfilets und kleinen gelben Paprikawürfeln aufgewertet werden und findet als Grill- und Dipsauce Verwendung.

Gewürze für die Abwandlung: Rauchsalz, Chilli, Bärlauch, Curry.

2. Rezept Tomatensuppe aus der Loseblattsammlung zur CC, abgewandelt von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 Zwiebel
1 mittelgroße Karotte
1/2 kleine Stange Lauch
1/8 Knollensellerie (ich hatte keinen da und habe 2 Stange vom Stangensellerie genommen)
2 EL Öl
1 Stiel Thymian
1 Lorbeerblatt
2 EL Tomatenmark
2cl Sherry trocken (war auch keiner da, hab Noily Prat genommen)
8 mittelgroße Tomaten oder 600g Dosentomaten
1/2 l Gemüsebrühe (habe ich nie, ich nehme Fond was gerade da ist, Hühner- oder Rinderfond)
1 TL Zucker
1/2TL Salz
Pfeffer
0,1l Sahne

Zubereitung:

1. Die Zwiebel und das Gemüse im Multi-Zerkleinerer mit der feinsten Scheibe in Scheiben schneiden. Koch-Röhrelement einsetzen und die CC auf max. Temp. bei Rührstufe 1 erhitzen.
2. Öl hineingeben, kurz erhitzen und die Zwiebeln kurz anrösten. Die "festen Gemüse" mitrösten und mit der Prise Zucker ca. 2 Minuten glasieren.
3. Lauch, Lorbeerblatt und Thymian zugeben. Nach 1 Minute Senf und Tomatenmark zugeben. 1 Minute mitrösten lassen und mit Sherry ablöschen.
4. Tomaten und Brühe zugeben und die CC auf 100°C einstellen. Auf Rührintervallstufe 2 ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit

Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Thymian und Lorbeer entfernen und alles im Mixer fein pürieren (ich habe es statt dessen im Passierdingens passiert)

6. Die Sahne und gehackte Kräuter als Deko auf der Suppe verteilen.

Tortillas mit Avocadopaste



Rezept von Oliver Böttcher

Cooking Chef Präsentation, 11.02.2015, bei HOMMEL,
Aschaffenburg

Fotos Soraya Nett

Zutaten:

Fertige Weizentortillas

400 g Rinderfleisch

1 Frühlingszwiebel

Salz, Pfeffer, Chili

etwas Rapsöl

Zum bestreichen:

Schmand

Zutaten Avocadopaste:

Avocado

Salz, Pfeffer,

Zitronensaft

Chili

1 El Schmand

2 Tomaten feingewürfelt

Zubereitung:

Weizentortillas im Backofen auf 80C erwärmen, in der Zwischenzeit das Rindfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes durchlassen. Etwas Rapsöl bei Rührintervall 3 mit eingesetztem Kochrührelement auf 140C erhitzen und das Hack anbraten. Eine kleine geschnittene Frühlingszwiebel zugeben und kurz mitrösten. Mit Salz Pfeffer und etwas Chili abschmecken.



Zubereitung Avocadopaste:

Alles zusammen im Multizerkleinerer zu einer Paste verarbeiten (die war sehr lecker)

Den Tortilla auslegen und zur Hälfte mit Schmand und die andere Hälfte mit der Avocadopaste bestreichen. Mit Petersilie bestreuen. In der Mitte das Hack verteilen und die feingewürfelte Tomaten daneben verteilen.

Den Tortilla zusammenrollen und Holzspieße einstecken. Zwischen den Spießen durchschneiden, so dass ein Fingerfood entsteht.



Herzhafte Waffeln “Bruschetta Art”



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Zutaten:

Waffeln:

- 150 g Mehl (ich hab Weizenvollkorn genommen)
- 100 g geriebener Parmesan
- 1 TL Backpulver
- 4 Eier
- 50 ml Olivenöl
- Öl für das Waffeleisen
- 200 ml passierte Tomaten

Salz, Pfeffer

Tomate-Mozzarella-Salat:

4 Tomaten

Olivenöl

Balsamico-Essig

1 Kugel Mozzarella

Basilikum

Zubereitung:

Mehl, Parmesan und Backpulver mischen.

Eier, Olivenöl (50ml) und passierte Tomaten verrühren.

Mehlmischung unterheben und den Teig mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Waffeleisen erhitzen und mit Öl einfetten.

Waffeln ausbacken.

Bei mir sind es acht von den eckigen (Doppelwaffel) geworden.

Aus den Tomaten, Mozzarella und Basilikum mit dem Olivenöl und Balsamico-Essig einen Tomaten-Mozzarella Salat zubereiten.

Guten Apetitt!

Bulgur Salat



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig
(Ernährungsberatung)

Ein sehr leckerer Party-Salat. Ich bereite ihn meist am Abend zuvor zu, damit er gut durch gezogen ist.

Zutaten:

250 g Bulgur, mittelfein oder Instant

1 EL Gemüsebrühe

1 EL Tomatenmark

1/2 Liter Wasser, kochendes

1 Bund Lauchzwiebel(n)

1 Paprikaschote, gelb

1 Paprikaschote, rot

Tomaten

oder

1 Paprika

1/2 Gurke

1-2 Fetakäse

2 EL getrocknete Kräuter

1 EL Essig

20 ml Olivenöl

50 ml Wasser

1 Bund Petersilie, glatte**Zubereitung:**

Den Bulgur mit der Gemüsebrühe mischen und in eine hitzefeste Schüssel geben. Wasser zum Kochen bringen und über den Bulgur gießen. Tomatenmark dazu und alles gut durchrühren. Nun quellen lassen, bis der Bulgur die Flüssigkeit aufgenommen hat. Zwischendurch umrühren und erkalten lassen. In der

Zwischenzeit das Gemüse putzen und klein schneiden. Den Bulgur mit dem Gemüse mischen und aus den restlichen Zutaten ein Salatdressing zubereiten. Über den Bulgur gießen. Den Fetakäse zerbröseln und die Petersilie klein zupfen. Beidel unterrühren.

Man kann jede nach Geschmack, das Gemüse variieren.

Parmesanplätzchen mit Tomaten und Mozzarella



Zutaten:

300 gr Mehl
250 gr. Butter
200 gr. Parmesan gerieben
Prise Salz
Prise Cayennepfeffer
500 gr. Mozzarella

ein paar Cocktailtomaten

1-2 EL Pesto

Zubereitung:

Teig:

Aus 290 g Mehl, 250 g Butter, 200 g geriebenen Parmesan, Prise Salz und Prise Cayennepfeffer mit K-Haken einen Mürbteig herstellen, in Plastikfolie wickeln und kühl stellen. Dann mit Nudelholz auswalzen und mit Hilfe von einem kleinen Glas o.ä. ca. 3,5 cm große Kreise ausstechen und auf bemehltes Blech legen. Nochmals für mind. halbe Stunde kühl stellen. Dann im 170 Grad O/U im Backofen ca. 10 min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen (gerne auch einige Tage vor dem Verzehr, die Plätzchen werden dann noch besser).



Auflage:

Ca. 500 g Mozzarella in feine Scheiben schneiden, ggf. auch mit Hilfe eines Glases ca. 3 cm Durchmesser ausstechen und auf die Plätzchen auflegen. Cocktailtomaten ebenfalls in feine Scheiben schneiden, ebenfalls auflegen und zum Schluss noch mit einem Klecks Pesto (gerne mit der CC selbstgemacht) verzieren.

Fertig.

Die Plätzchen sind bei uns bei jedem Brunch der Renner und auch wenn abends Gäste kommen bleibt die Platte nie lange stehen.

Vegetarische Lasagne mit Spinat, Nüssen und Ricotta



Foto und Rezept Gisela Martin

Zutaten:

220 gr. Mehl Type 00
220 gr. Spätzlemehl
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, in Klarsichtfolie

packen und im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Multizerkleinerer 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 (bis Teig Stufe 8), trocknen lassen.

Koch-Röhrelement 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. 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.

In CC 500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat eine Bechamelsosse herstellen (alle Zutaten mit Schneebesen verrühren, dann Flexi einsetzen, Rührintervall 1, Hitze zugeben, so dass es leicht köchelt).

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.

Dazu passt gemischter Salat.

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...