

Pesto – Varianten

Rezept 1

Lila-Laune-Pesto (Brotaufstrich, zu Nudeln etc.)

Rezept von Sigrid Hollender, angeregt durch:
<http://www.oh-sophia.net/lila-laune-pesto/>

Zutaten:

ca. 250 g Rotkohl

3 EL Olivenöl

nach Belieben Zitronensaft

etwas Honig oder Sirup

1 EL Kapern

1 TL Orangensenf

3 EL Sonnenblumenkerne

Salz, Pfeffer oder z.B. Piment d'Espelette n. B.

Zubereitung:

Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Messer klein mixen. Ggf. mehr Öl / Zitronensaft zugeben, bis die Konsistenz gefällt.

Rezept 2

Manu`s Pesto

Rezept von Manuela Neumann

Zutaten für 1 kg Nudeln:

1 Töpfchen Basilikum

60 g Walnüsse

60 g Parmesan

2 Knoblauchzehen

etwas Salz

etwas Pfeffer

und Olivenöl nach Belieben, sodas es schön geschmeidig ist

Zubereitung:

Alles zusammen in die Gewürzmühle und mahlen bis es eine schöne grüne Masse ist.

Es schmeckt herlich!

Rezept 3

Pistazien-Rucola Pesto – vegan
Rezept von Claudia Kraft

80 g gehackte Pistazien (ich hatte nur 2 pkg mit je 25gr)
2 Handvoll Rucola
Olivenöl (ich hatte es gegen Pistazien Öl getauscht)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf Öl in den Multi mit Messer geben, starten und Öl währenddessen einfließen lassen bis es eine Paste ergibt. Musste einmal öffnen und alles runterschaben sodass alle Pistazien mit vermischt werden.

Risotto Grundrezept



Zutaten für etwa 4 Personen:

300g Arborioreis oder anderer Risottoreis
1EL Olivenöl oder Butter
1 kleine Zwiebel
80ml Weißwein
ca. 800ml Gemüsebrühe

100g Parmesan

Zutaten:

Olivenöl in die CC-Schüssel geben und die gewürfelte Zwiebel bei 120°C und bei eingespanntem Flexirührer (Rührintervall 3) anbraten.

Den Reis dazu geben und kurz mit anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen.

Temperatur auf 100°C reduzieren und Rührintervall 2 einstellen. Brühe angießen und mit aufgesetztem Spritzschutz (Klappe öffnen, damit die Flüssigkeit verdampfen kann) ca. 15-20min. den Reis weich kochen.

1 min vor Kochende den Parmesan dazu geben und einrühren.

Dies ist nur ein Grundrezept und kann natürlich mit beliebigen Zutaten und in verschiedenen Varianten gekocht werden.

Spinat Risotto mit Fisch unter der Rotwein Schalotten Kruste



Quelle: Genusmagazin 02/2015,
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann
Für zwei Portionen

Zutaten:

Für das Spinat Risotto

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

Etwas Öl

125g Risotto Reis

75 ml Weißwein

350ml Fond (Gemüse oder Geflügel)

150gr frischer Spinat

30gr Parmesan

Salz, Pfeffer

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste

Fischfilet

2 Scheiben Toast

2 Schalotten

Öl

1 Essl Zucker

125ml Rotwein

35gr weiche Butter

Zubereitung:

Für das Spinat Risotto

Die Schalotten und den Knoblauch klein hacken. Mit dem Flexi bei 100 Grad, Stufe 1, das Öl erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin an dünsten.

Dann den Reis dazu und kurz mit dünsten.

Den Reis mit dem Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen und anschließend den Fond angiessen. Den Spritzschutz aufsetzen und auf Intervall 2 stellen. Ca. 18 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Spinat putzen und klein schneiden.

Wenn der Reis gar ist, Spinat und geriebenen Parmesan zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Fisch unter der Rotwein-Schalotten-Kruste

Toast würfeln und in der Gewürz Mühle klein schreddern.

Die Schalotten würfeln und im Öl anbraten. Mit dem Zucker karamellisieren. Mit Rotwein ab löschen und die Flüssigkeit verkochen lassen.

Etwas abkühlen lassen und mit der Butter und den Toastbröseln vermischen. Auf dem Fisch verteilen.

Unter dem Backofengrill den Fisch auf der mittleren Ebene gratinieren. Dauert ca. 5 Minuten

Karotten-Lauch-Blätterteig-Schnecken



Quelle unklar, da ich (Melanie Gläser) das Rezept von einer Bekannten habe

Zutaten:

2 Rollen fertigen Blätterteig

100 g Lauch

200 g Karotten

1 Pck Schmelzkäse (200 g)

100 g Parmesan

Gemüsebrühpaste (selbst gemacht)

Parmesan mit dem Multi reiben und beiseitestellen.

Zubereitung:

Karotten und Lauch mit dem Multi zerkleinern und mit wenig Wasser in die Schüssel geben. Flexi einsetzen die CC auf 110°C Stufe 2 stellen. Laufen lassen bis das Wasser weg und das Gemüse weich ist (ca 10min.) Schmelzkäse, etwas Gemüsebrühpaste und einen Teil von dem Parmesan zugeben.

Wer es weniger stückig mag, kann die Masse noch mal im Multi geben oder mit dem Zauberstab zerkleinern.

Masse abkühlen lassen.

Sobald diese kalt ist auf den Blätterteig streichen, diesen der Länge nach aufrollen, in Scheiben schneiden, mit der großen Fläche auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

180°C Umluft ca. 10 min backen

Gnocchi mit Kartoffeln und Parmesan



Ausreichend für 6 Personen (Rezept kann auch halbiert werden):

Zutaten:

800 gr. Kartoffeln mehlig kochend

250-500 gr. Semola bzw. Mehl

100 gr. Parmesan gerieben

4 Eigelb

Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln entweder in der CC kochen oder im Garkorbchen dämpfen (m.E. ist der Geschmack besser, wenn man die Kartoffeln dämpft – aber beides geht). Achtung wenn man die Gnocchi nicht mit Brettchen sondern mit der Bronzematrize formen möchte, dann lieber eine Minute zuviel als zu kurz kochen, damit die Kartoffeln fein püriert werden können und keine Stückchen übrig bleiben.

Wenn die Kartoffeln fertig sind werden die geschälten

Kartoffel in den Kessel geben, Temperatur auf ca. 60 Grad stellen, Flexi einsetzen und ein paar Minuten laufen lassen, gerne auch länger.

Durch die Temperatur wird den Kartoffeln die Feuchtigkeit entzogen. Gleichzeitig werden die Kartoffeln durch den Flexi püriert. Dann Temperatur abstellen und Kartoffelmasse abkühlen lassen. (*Tipp: Je länger die Kartoffeln durch den Flexi abgedampft werden, desto trockener wird die Masse und desto weniger Mehl wird später benötigt*).

Parmesan fein reiben, z. B. mit Scheibe Multizerkleinerer, Trommelraffel oder oder oder.

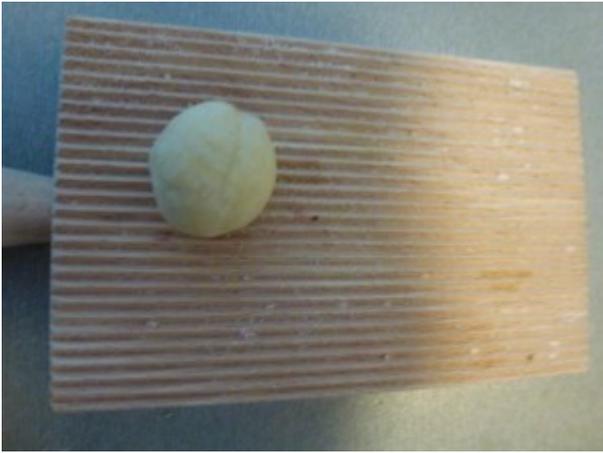
Dann (zuerst 250 gr.) Mehl, Parmesan, Eigelb, Salz/Pfeffer/Muskat zu den Kartoffeln in den Kessel geben und mit dem Flexi alles vermischen, bis die Masse homogen ist. Das restliche Mehl nur zugeben, wenn die Masse noch nicht fest genug ist. Je weniger Mehl desto besser ist der Geschmack nach meiner Meinung.

Nun ein Blech oder Brett mit etwas Mehl oder Griess ausstreuen.

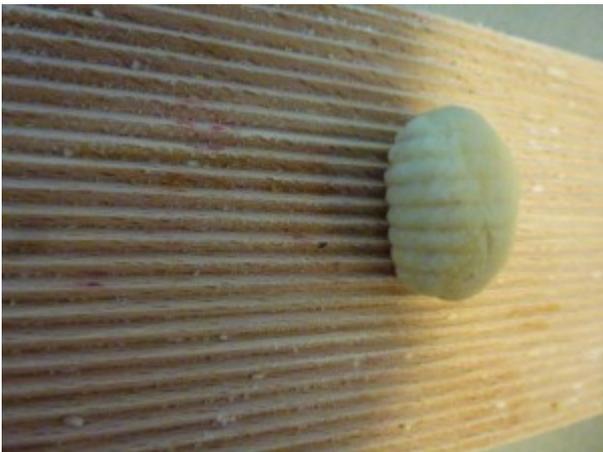
Es gibt drei Möglichkeiten der Gnocchiherstellung. Entweder eine lange Wurst formen, davon Stückchen mit dem Messer abschneiden und mit der Gabel auf die Gnocchi drücken und so die Rillen herstellen.

Oder die [Gnocchimatrize von Pastidea](#) verwenden.

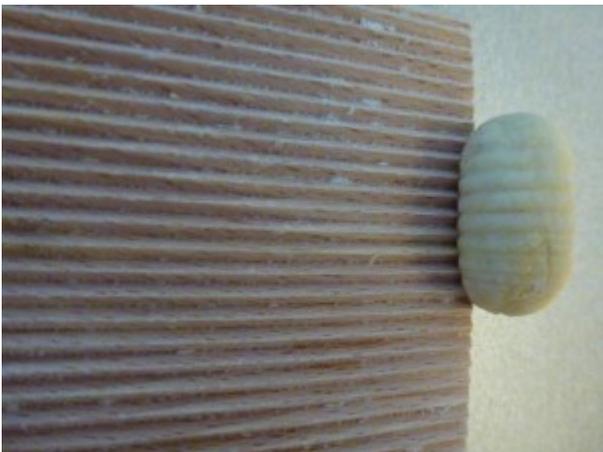
Oder kleine Kugeln formen, über ein Gnocchibrett mit etwas Druck ziehen und an der Kante vom Brett runterpurzeln lassen (das gibt den Knick).



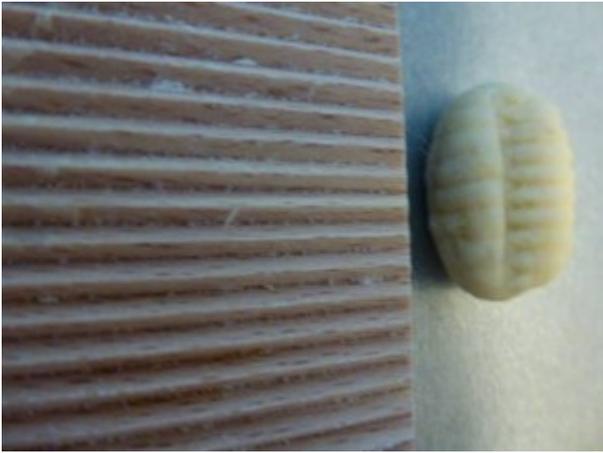
zuerst Kügelchen formen, da helfen auch Kleinkinder gerne mit



mit der Handfläche mit leichtem Druck nach vorne rollen



über die Kante rollen, dabei entsteht der Knick in der Mitte



Heruntergepurzelt, die ist schon mal fertig



Blech voller geformter Gnocchi

In kochendem Salzwasser herauskochen. Dauert bei größeren Gnocchi ca. 3-4 Minuten. Bei kleineren Gnocchi etwas kürzer. Die Gnocchi kommen nach oben wenn sie fertig sind, dann noch ein paar Sekunden warten. Fertig.

Tipp zur Vorbereitung:

Die Kartoffeln kann man auch schon am Vortag kochen.

Der Teig hält sich auch ein paar Stunden im Kühlschrank. Heute habe ich z.B. den Teig mittags gemacht und in der Mittagspause Gnocchi geformt. Der Rest vom Teig (im Kühlschrank zwischengelagert) wurde dann abends zum Abendessen weiterverarbeitet und war genauso gut.

Tipp Birgitt Puppe: Anstelle von Mehl: 150g Hartweizengrieß und 150g Pastamehl verwenden.

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...