Ofengemüse mit Kartoffeln, rote Bete, Zwiebeln und Tomaten

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbara Hils

Auch eine CC braucht mal Pause. Heute ganz ohne Küchenmaschine.
Nur 15 Minuten Vorbereitungszeit, aber mit ganz viel Genuss

Zutaten:
2-3 kleine oder zumindest gleich große Rote Beete nicht geschält, halbiert
2-3 Zwiebeln geviertelt
250gr. Cocktailtomaten am Stück
Knoblauch in der Schale zerdrückt
5-6 kleine Kartoffeln, wenn nicht so klein halbieren
1 Bio Zitronen 🍋 Achtel
Gutes Olivenöl
10 Eßl. Balsamico dunkel
Rosmarin/Majoran

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft oder besser Intervall Dampf vorheizen.

Alles außer die Tomaten und Zitronen in eine Schüssel geben.Olivenöl Salz und Chili und gut mit den Händen unterheben , dann alles auf ein tiefes Backblech (mit Backpapier) geben und dann noch die Zitronen und Cocktailtomaten, Rosmarin und etwas Majoran dazu.

Und das alles kommt ungefähr für eine Stunde in den vorgeheizten Ofen.
Je nach Geschmack kann man noch etwas Balsamico drüber träufeln!

Dazu passt auch ein Stück Rinderfilet oder ein leckerer Fisch oder einfach so;))

Flußkrebs-Lasagne-Päckchen mit Safran Bechamel Sauce

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
Nudelteig, vgl. hier, Teig Nr. 2, doppelte Menge: http://www.cookingchef-freun.de/?p=752

Bechamelsosse:
1 mittlere rote Zwiebel
60 gr. Butter
60 gr. Mehl
1/2 L Milch
Salz/Pfeffer/Schuß Worchester Sauce, kleine Messerspitze Muskat und große Messerspitze Safran

Füllung:
Erbsen
Pinienkerne
Cocktailtomaten
Zucchini
Flusskrebse
Salz/Pfeffer

ggf. Mozzarella als oberste Schicht

Zubereitung:
Pastateig:
Lasagneblätter mit Pasta Fresca, Lasagnematritze Teig Nr 2 (doppelte Menge) hergestellt. K-Haken und ich werden keine Freunde. Bin dann wieder auf Multi umgestiegen.

Bechamelsosse:
Im Kessel rote Zwiebel (gewürfelt) glasig dünsten. Mit Butter und Mehl mit Flexielement anschwitzen u mit 1/2 l Milch Bechamelsosse herstellen. Salz Pfeffer, Schuß Worchester Sauce, kl. Msp Muskat u grosse Messerspitze Safran (Pulver, keine Fäden gehabt) dazu geben und aufkochen lassen. Intervalstufe 1.

Füllung:
Erbsen kochen, Pinienkerne anrösten, Cocktailtomaten klein würfelig schneiden. Kurz im Topf alles anrösten und Zucchini hineinreiben (Multi). Zum Schluss Flusskrebse dazu geben Erst dann Salz und Pfeffer dazugeben, da Krebse oft in Salzlake sind. Auskühlen lassen.

Lasagneblätter herstellen und dann wie kleine Päckchen füllen und in die Form schichten. Bechamelsauce darüber verteilen und ins Rohr schieben. Wer möchte etwas Morzarella drüberstreuen. Ca 20min bei Anfangs 200 Grad Heißluft und dann auf 180 Grad backen.

Italienische Tomatenfocaccia

Foto von Gisela Martin

Zutaten:
25 gr. frische Hefe
400 ml lauwarmes Wasser
800 gr. Mehl Type 405
1 TL Salz
125 ml Olivenöl
halbe Packung sonnengetrocknete Tomaten
30 rote Cocktailtomaten
etwas Olivenöl und Salz zum Bestreuen

Zubereitung:
Hefe mit lauwarmem Wasser verrühren, Prise Zucker zugeben, ca. 10 Min. stehen lassen.

Mehl und Salz in Schüssel mit K-Haken verrühren, dann Knethaken einsetzen, Stufe 1/38 Grad und langsam Hefemischung zugeben und zu Teig verarbeiten.

Teig ohne Rührelement 1 Stunde bei 38 Grad gehen lassen.

Im Multizerkleinerer mit Messer die Tomaten zerkleinern. Dem Teig zugeben und 2 runde Brotlaibe formen. Teig sollte ca. 1,5 cm dick sein. Vertiefungen formen und Cocktailtomaten reindrücken.

Nochmals mit feuchtem Tuch abdecken, 30 Min. gehen lassen.

Mit Olivenöl besprenkeln, mit Salz bestreuen

200 Grad/20 Minuten

Pizza American Style mit Hühnerfleisch BBC Soße und Käserand

Rezept und Foto von Renate Renate Zierler

Zutaten:
Pizzateig
Ca. 300 Gramm glattes Mehl
1 Würfel Hefe frisch (damit geht der Teig schneller auf)
Salz
2 EL Öl
Wasser nach Bedarf

BBC Soße
Normales Ketchup
Scharfes Ketschup
3-5 Knoblauchzehen
Salz

Pfeffer
Etwas Soja Soße
Etwas Tabasco Soße
Etwas Worcesters Soße
Honig
Etwas süße Chili Soße

Belag Pizza
2 Hühnerbrüste
2 Packungen geriebenen Käse
2 Packungen Mozzarella
1 Paprika
1 rote Zwiebel
Ein paar kleine Tomaten

Zubereitung:

Teig
Das Mehl die Hefe das Salz und das Öl gut vermengen in der Cooking Chef (Knethaken) . Dann so viel Wasser hinzu fügen das ein geschmeidiger Teig entsteht . Mach das immer nach Gefühl . Knete danach den Teig mit der Hand noch etwas durch und lass ihn gehen . Aus dieser Menge hab ich heute zwei super große Pizzen gemacht.

BBQ-Sauce
Alle Zutaten gut vermengen zu einer Soße die dann die Grundlage für die Pizza gibt (Gewürzmühle).

Pizza
Den Paprika vorher würfeln und etwas anbraten in der Pfanne , ebenso das Hühnchen in kleine Würfel schneiden Salzen , pfeffern und etwas Chili drauf und scharf anbraten .
Den Pizza Teig teilen und ausrollen . Die Hälfte des geriebenen Käses in den Rand einschlagen und auf den Boden die BBC Soße verteilen . Die andere Hälfte des geriebenen Käses

darauf verteilen und darauf jetzt die Hühnchen Würfel , die Paprika den Mozzarella und die Tomaten und den Zwiebel . Der Clou ist das der Käse jetzt unter den Hühnchen und dem Paprika ist .

Ab ins Rohr bei 200 Grad für zirka 25 Minuten . Vor dem Anschneiden etwas auskühlen lassen so das nix verläuft .

Diese Mengen Angabe reicht für 2 große Pizzen . Ist übrigens nix übrig geblieben und mein Junior war ganz begeistert vom Geschmack und dem Belag .

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht euch Renate :))

Fotos von Renate Renate Zierler