

Gazpacho



Fotos Gisela M.

Perfekte Sommersuppe – Für 5 Gläser

Man kann die Suppe auch gut in größeren Mengen machen und auf Sommerfesten in Gläsern an das Buffet stellen.

Zutaten:

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1/2 Salatgurke (wer mag geschält und entkernt)

1 rote oder gelbe Paprika, entkernt

3 Tomaten

1 Prise Zucker

2 TL Basilikumpesto

200 ml Tomatensaft (möglichst dünnflüssig)

100 ml Weißwein (den natürlich weglassen, wenn Kinder mitessen)

1/2 Saft von Zitrone oder Limette

2 EL Olivenöl

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Multi mit Messer einsetzen, Zutaten bis zum Basilikumpesto in

die Schüssel geben (grob zerkleinert). Je nach Gusto entweder nur fein hacken und nicht ganz pürieren oder fein pürieren).

Flüssige Zutaten und Gewürze zugeben und mit Löffel umrühren.

Ich fülle die Suppe gerne in Gläser ab, decke sie mit Deckel zu und lass sie im Kühlschrank bis zum Verzehr gut durchkühlen. Beim Servieren gebe ich gerne noch einen Klecks Pesto on top oder etwas Sour Cream drauf.



Pestoschaf



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

450 g Mehl

300ml Milch

1 El Olivenöl,

Salz

1 Packung Trockenhefe od 1/2 Würfel frische Hefe

Pesto (im Multi mit Messer gemixt)

Rosinen für die Augen

Verquirltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl, Milch, Olivenöl und Salz mit Knethaken kneten bei 38 Grad. Rührelement entfernen und auf Rührintervall 3 bei 38 Grad gehen lassen.

Dann die Teile formen wie Kopf, Beine und Schwanz . Den Rest dünn ausrollen und mit Pesto bestreichen und eng einrollen.

Dann kleine Stücke abschneiden u mit offener Seite nach oben legen und dabei so platzieren, dass es ein Schaf ergibt.

Augen eindrücken und mit verquirltem Ei bestreichen.

Bei 180 Grad Heissluft ca. 30min backen.

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-Rührelement 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!

Brotblume



Foto von Manuela Neumann

Herzhafte Version:

TM/Sallyrezept, abgewandelt von Ari Dahms

Zutaten:

Für den Teig:

600g Mehl

300g Wasser

1 Würfel frische Hefe

2 TL Salz

1/2 TL Zucker

50ml Öl

Für die Füllung:

2 – 3 EL Pesto genovese

2 – 3 EL Pesto rosso

Zubereitung:

Für den Hefeteig:

Wasser, Hefe und Zucker und bei 38 Grad mit Knethaken verrühren.

Die restliche Zutaten zugeben und weitere 3 Minuten verkneten.

Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen den Teig nochmal kurz durchkneten und in drei Teile teilen. Die Teigstücke jeweils zu gleichgroßen runden Platten ausrollen.

Die erste Platte mit grünem Pesto bestreichen, dabei etwas Rand frei lassen.

Zweite Platte auflegen und mit rotem Pesto bestreichen.

Die dritte Platte auflegen und mit dem Pizzaroller "Tortenstücke einschneiden, in der Mitte den Teig jedoch nicht durchtrennen. Erst Vierteln, dann Achteln.

Dann die Stücke nochmal teilen, so erhält man 16 Segmente.

Nun immer 2 Stücke nehmen und je 2mal nach aussen drehen.

Dann am besten noch 2mal verdrehen und immer 2 Enden miteinander verbinden, so daß Blütenblätter entstehen.

In eine Form setzen, diese in den kalten Ofen stellen und 180 °C Umluft ca. 30 Minuten backen.

Anmerkung Ari:

Die Füllung mache ich nach Lust und Laune

Den Teig lasse ich meist nur eine halbe Stunde alleine und eine halbe Stunde gefüllt ruhen.

Ein Sally-Video zum gleichen Thema findet man hier:

<http://youtu.be/JPfynIBv0LY>

Die Brotblume kann man super auch mit Nutella als süße Variante füllen.

Bei der Füllung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

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.