

Polenta (Maisgrieß) gefüllt mit Gorgonzola-Mascarpone, überbacken mit Pignoli + Parmesan



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Waltraud Kogler

(Beilage für 6-8 Pers.)

Zutaten:

500 g Maisgrieß

1,5 l Wasser

0,5 l Milch

100 g Butter (od. weniger)

2 TL Salz

100 gr. Parmesan

Gorgonzola-Mascarpone oder nur Mascarpone zum Füllen

Pignoli/Pinienkerne

Zubereitung:

500 g Maisgrieß, 1,5 l Wasser, 0,5 l Milch, 100 g Butter (od. weniger) und 2 TL Salz mit dem Flexi in der CC, Rührstufe 1, aufkochen lassen.

Sobald die Masse dicklich wird: 100 g Parmesan einrühren und nur mehr kurziterrühren lassen.



Eine runde Schüssel mit Wasser ausspülen, den Brei halbvoll einfüllen, mit Gorgonzola-Mascarpone (oder nur Mascarpone) belegen, ev. Pignoli dazu, restlichen Brei daraufstreichen, mit einem Teller beschweren, abkühlen lassen.



Vor dem Servieren auf ein Backblech stürzen, mit Parmesan + Pignoli bestreuen und im Rohr überbacken.



Diese Masse ergibt 2 Schüsseln.

Man kann die 2. Portion gut aufbewahren und erst am nächsten

Tag überbacken.

Spaghetti-Garnelen-Pfanne mit Zoodles, Cranberries, Pinienkernen, Thymian und Majoran



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Saskia Renker

Zutaten für 4 Personen:

Nudelteig:

125 gr Semola

1 Ei

5 ml Olivenöl

ggf. 10 ml Wasser

Salz

Sosse:

ca. 20 Garnelen, küchenfertig

750 g Zucchini

4 Knoblauchzehen

4 Zweige Thymian

60 g Pinienkerne

60-80 g Cranberries

Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer

Kräuter zum garnieren, z.B. Thymian und Majoran

Zubereitung:

Nudeln nach Wunsch mit der Pasta fresca herstellen (Multizerkleinerer oder K-Haken). Ich hab als Matrize die Spaghetti quadri gewählt und Teig Nr. 3 aus dem [Blog](#) genutzt. Nudeln kochen und an die Seite stellen.

Zucchini waschen und putzen, mit einem Spiralschneider in Streifen schneiden. Wer keinen Spiralschneider hat, kann die Zucchini auch mit einem Sparschäler in Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen, Thymian von den Stielen abziehen, beides fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen, Knoblauch, Thymian, Pinienkerne und Cranberries für circa 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Zucchinistreifen, Spaghetti und Butter hinzufügen, durchschwenken und kurz mitgaren. Dann salzen und pfeffern.

Auf Tellern anrichten und mit Kräutern garnieren.



Foto Saskia Renker

Kartoffelstampf mediterran



Foto und Rezept von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Zubereitung:

1 kg festkochende Kartoffeln

4 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (evtl. paar schwarze Oliven)

50 g Pinienkerne

Olivenöl

etwas Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Basilikumblätter und Tomaten hacken. Pinienkerne ohne Öl anrösten.

Etwas Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten.

Wenn die Kartoffeln gar sind – abgießen, alle Zutaten zugeben und mit dem K-Haken vermischen. So viel Olivenöl zufügen wie

erforderlich.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Feldsalat mit Orangen, Erdbeeren und Walnüssen mit fruchtigem Dressing aus der Gewürzmühle



Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

Feldsalat

Erdbeeren

Orange

Walnüsse/Pinienkerne

etwas Honig

Traubenkernöl (alt. Olivenöl)

Balsamico (vorzugsweise Weiß, roter geht auch)

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Salat waschen und Obst zerkleinern, Orange filettieren.

In Gewürzmühle zwei oder drei von den Orangenschitzen, etwas Honig, Traubenkernöl (alt. Olivenöl), Balsamico (vorzugsweise weiß, aber roter geht auch), Salz und Pfeffer einfüllen und mixen.

Mit Walnüssen/Pinienkernen bestreuen.

Schmeckt wunderbar fruchtig!

Am Tisch ggf. noch ein paar Tropfen Balsamicocreme drüber träufeln.

Flußkrebis-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 Worcester 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.



Bärlauchpesto



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Gunda Fink

Zutaten:

50 g Bärlauch

3 EL Pinienkerne in der Pfanne trocken geröstet

150 ml Olivenöl

50 g Hartkäse, ich hab Parmesan genommen in Stückchen

Zubereitung:

Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto

[Mediterraner Kartoffelstampf](#)



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller <https://toepfle-und-decke.de> , **Zutaten:**

1 kg festkochende Kartoffeln

4 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

50 g Pinienkerne

Olivenöl

etwas Zitronensaft

Salz, Pfeffer **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen, vierteln und in der CC bei 100 ° dämpfen (dazu in Kessel etwas Wasser füllen, Dampfeinsatz einsetzen, Rührintervall 3). Einsatz herausnehmen, Wasser aus dem Kessel wegschütten.

In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch fein häckseln. (z.B. Multi). Basilikumblätter und Tomaten ebenfalls. Pinienkerne ohne Öl anrösten. (beschichtete Pfanne)

Etwas Olivenöl im Kessel (140 Grad) erhitzen, K-Haken einsetzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten. (Intervall 3). Hitze wieder runterschalten (50 Grad) Alle Zutaten sowie gedünstete Kartoffeln zugeben und kurz bis zur gewünschten Konsistenz vermengen. (Stufe 1) – Nur so viel Olivenöl zufügen wie erforderlich.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Anrichten in einen Dessertring füllen und fest drücken. Ring abziehen, garnieren, fertig !

Putenröllchen mit

Pestofüllung



Rezept und Foto von [Fee's Koch und Backwelt](#)

Zutaten:

5 Putenschnitzel
100ml Olivenöl
2 Töpfe Basilikum
5-6 Knoblauchzehen
50g Parmesan
30g Pinienkerne
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Für das Pesto das Basilikum waschen, abtropfen lassen und die Blätter abzupfen.

Die Pinienkerne zusammen mit dem Parmesan, dem Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer, dem Olivenöl und dem Basilikum im Blender (oder Multi) fein pürieren.

Die Putenschnitzel dünn klopfen (am besten in einem Gefrierbeutel damit es nicht so sehr spritzt, ich habe es mit einem Nudelholz malträtiert).

Nun das Pesto auf das Fleisch streichen und dann zu Röllchen aufrollen, mit Zahnstochern feststecken.

Die Röllchen in eine backofenfeste Form geben und 20 Min bei 180°C backen, danach die Hitze auf 100°C reduzieren und weitere 20 Min backen.

Dazu serviere ich Nudeln und noch etwas Pesto (für die Kinder noch einen 'Schluck' Tomatensoße zu den Nudeln).



Foto von [Fee's Koch und Backwelt](#)

Spargelrisotto



Foto von Laura Heitmeier/Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 gr. Risottoreis (Arborio)
50 ml Weißwein (trocken)
300 ml Spargelfond
ein paar getrocknete Pfifferlinge oder andere Pilze
100 gr. grüner Spargel
30 gr. Parmesan fein gerieben
20 gr. Pinienkerne (geröstet)
Salz/Pfeffer zum Abschmecken
Optional mit einem Hauch Orangenabrieb verfeinern

Zubereitung:

Kessel einsetzen, Fond und Pfifferlinge einfüllen und auf 90 Grad erhitzen und ca. 30 Min. ziehen lassen. In ein anderes Gefäß umfüllen und beiseite stellen.

Multi mit feiner Reibe aufsetzen und den Parmesan mit Geschwindigkeit Stufe 4 reiben. Parmesan in Schale umfüllen.

Flügelmesser einsetzen, Schalotten und Knoblauch einfüllen und mit Geschwindigkeit Stufe 4 ca. 5-10 Sek. zerkleinern.

Flexi einsetzen. Butter einfüllen, Temp. 120 Grad und Rührintervall 3. Knoblauch und Schalotten in das heiße Fett geben, ca. 3 Min dünsten.

Reis zugeben, 1 Min mit Rührintervall Stufe 1 glasig dünsten.

Mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist mit dem Fond auffüllen und die Temperatur auf 100 Grad reduzieren.

Bei Rührintervall Stufe 1 ca. 118-20 leicht bissfest garen.

Parallel dazu den Spargel von den holzigen Enden befreien und in einem separatem Topf ca. 4-5 Min blanchieren.

Anschließend den Parmesan und die Pinienkerne unterheben, den Spargel hinzugeben und mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.

Pesto alla Carmela



Foto: Gisela Martin

Zutaten:

120 gr. Ricotta

60 gr. Parmesan

50 gr. Walnüsse

40 gr. Pinienkerne

1 EL Tomatenmark

2 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

2 EL Olivenöl

etwas Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer und ggf. auch eine halbe getrocknete Chilischote

Zubereitung:

Parmesan mit Multizerkleinerer und Messer zerkleinern

Knoblauch mit Stößel zerdrücken (oder mit Knoblauchpresse)

Dann alle Zutaten mit Ausnahme der Pinienkerne im Multizerkleinerer zerkleinern und mixen

Pinienkerne in Pfanne ohne Fett kurz rösten

Falls Sosse zu dick ist etwas Nudelwasser beimischen.

Zum Schluss noch Pinienkerne und ggf. noch frischen Basilikum zugeben.

Das Pesto mit den al dente gekochten Nudeln vermischen und heiß servieren.

Es lohnt sich ein bisschen mehr von dem Pesto zu machen, man kann das Pesto auch kalt als Brotaufstrich essen.