

# Bastoncini mit Käse – in 20 Minuten gelüstefrei!



Fotos von Gisela M.

Rezept übersetzt von <http://www.kenwoodclub.it/kenwood/ricetta/bastoncini-di-formaggio-e-pepe>

Die Zutaten wiegt man ab und gibt sie nach und nach in den Kessel. Schon ist der Teig fertig und kann sofort in den Ofen.

## **Zutaten:**

175 gr Mehl Type 00

1 Prise Salz

75 gr Butter

50 gr Emmentaler (ich hatte Bergkäse und Parmesan)

1 TL Paprikapulver

1 Ei zzgl. etwas Ei zum Bestreichen

Etwas schwarzer Pfeffer nach Bedarf

## **Zubereitung:**

Backofen auf 185 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Zwei Backbleche gut buttern (ich habe stattdessen Dauerbackfolie verwendet).

Mehl, Salz, Butter in Schüssel geben und mit K-Haken bei niedriger Geschwindigkeit verrühren.

Geriebenen Käse und Paprikapulver sowie ggf. etwas Pfeffer zugeben und weiterrühren.

Ein Ei zugeben und weiterrühren, bis sich eine homogene Masse ergibt.

Teig auf leicht bemehlte Fläche geben, in Streifen schneiden, eindrehen, mit verquirltem Ei bestreichen, ggf. noch mit Pfeffer bestreuen und auf Backblech legen.

10-12 Minuten im Backofen backen (bei 180 Grad werden sie mir nicht dunkel genug, bei 185 Grad ist es finde ich etwas zu dunkel. die besten Ergebnisse habe ich wenn ich mit 185 Grad beginne und zur Mitte hin auf 180 Grad zurückstelle), bis die Stangen goldene Farbe annehmen.

Guten Appetit.



*Tipp: Bei größeren Mengen den Teig bis zur Verarbeitung im Kühlschrank zwischenlagern.*

---

# Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Schinken-Käse überbacken



Foto und Rezept von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

8-10 kleine Kartoffel  
1 großer Brokkoli  
1 grosses Stück Emmentaler/Käse  
200g Schinken  
ca 150ml Sahne  
3 Eier  
2 EL Sauerrahm/Schmand  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## **Zubereitung:**

Kartoffel 15min mit Dampfwareinsatz garen. Dann Brokkoli in kleine Röschen teilen u mit dazu in den Dampfgerer geben u noch weitere 15min garen.

Auflaufform befetten. Ich habe danach erst die Kartoffeln geschält.

Brokkoli u Kartoffel in Form schlichten

Im Multi mit Messer 1 Stück Emmentaler zerkleinern, dann Sahne u Eier dazugeben und mixen. Gewürze dazu geben und den Schinken mit der Hand 1-2 durchreißen auch dazu geben u noch 1x kurz einschalten.

Mischung über Brokkoli Kartoffeln gießen und bei 200c ca

15-20min backen.

Habe noch eine handvoll grob geriebenen Käse kurz vor Schluss darüber gestreut.

Schnell und einfach, vor allem liebe ich, dass ich alles in den Multi geben kann und mit ein paar mal mixen ist alles fertig. Ich liebe den Multi.



Fotos von Claudia Kraft