Hähnchenbrust-Spinat-Auflauf

Foto von Tagesmutter Lüdinghausen

Rezept stammt aus der TM-Rezeptewelt und wurde auf CC umgemünzt von Tagesmutter Lüdinghausen

Zutaten:
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Olivenöl
1 Packung Rahmspinat (nach dem Auftauen abgestandene Flüssigkeit abgießen)
1 kleine Dose Mais
100 g Fetakäse, gewürfelt
100 g Cremefine
3 Eier
Pfeffer und Salz
600 g Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke geschnitten
3-4 Tomaten, in Scheiben geschnitten
100 g geriebenen Käse (z.b. Gouda) belegen. (Grobreibe, Scheibe 3)

Zubereitung:
Zwiebeln und Knoblauchzehen im Multi mit Messer zerkleinern (oder von Hand) und in Kessel geben
und in 1 Esslöffel Olivenöl 2 Minuten auf 140 Grad dünsten.

(Flexi), auf 100 Grad reduzieren.

Rahmspinat (nach dem Auftauen abgestandene Flüssigkeit abgießen), Mais, gewürfelter Fetakäse, Cremefine, Eier, Pfeffer und Salz dazugeben und 5 Minuten auf 70 Grad garen lassen. (Kochrührelement)

Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke geschnitten auf 9er Formen verteilen. Die Spinatmasse darüber geben und mit
3-4 Tomaten, in Scheiben geschnitten (z.B. mit Multi oder Trommelraffel) und
100 g geriebenen Käse (z.b. Gouda, Reiben, Grobreibe Scheibe Nr. 3) belegen.

Auf 180 Grad Umlauft 25 Minuten garen.

Ich habe das Hähnchenbrustfilet auf 15 9er Formen verteilt und hatte noch etwas Spinatmasse übrig, welche ich dann "vegetarisch" in einer weiteren 9er Form gegart habe. Wer keine 9er Formen hat, kann auch eine Auflaufform nehmen, die ca. 2/3 eines Backbleches einnimmt. bei anderen Größen evtl. die Garzeit anpassen. Die Masse ließ sich gut aus der Form rausnehmen, war aber noch ein wenig wässrig. Im abgekühlten Zustand war sie noch fester und es lief keine Feuchtigkeit mehr aus.

Spinat-Lachs-Rolle

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Zutaten:
4 Eier
450 g Rahmspinat
200g Reibekäse – light
200g Lachs geräuchert
300 g Frischkäse – light
2 TL Meerrettich scharf

Zubereitung:
Rahmspinat auftauen lassen.
Eier etwas schaumig schlagen, dann den aufgetauten Rahmspinat unterrühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Masse darauf gleichmäßig verteilen. Mit dem Streukäse bestreuen.

Backofen auf 180° vorheizen und die Masse ca 20 Min. darin backen.

Die fertige Masse auskühlen lassen. Anschließend auf ein großes Stück Alufolie oder Backpapier stülpen.
Die Käsemasse sollte direkt auf der Alufolie/Backpapier sein und die Spinatseite oben.

Frischkäse mit dem Meerrettich bestreichen, oben einen Rand lassen.

Den Lach gleichmäßig darauf verteilen.

Nun von unten nach oben aufrollen und anschließend in die Alufolie einwickeln.

Die Rolle kommt nun mind. 8 Stunden in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren die Rolle aus der Alufolie wickeln und in ca 1cm dicke Streifen schneiden und servieren.

Eine Schitt-für-Schritt Anleitung mit Fotos findet ihr unter http://www.sinnreichleben.de/2015/03/15/spinat-lachs-rolle/

Buttermilch-Spinat-Käse-Speck-Muffins

Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
250 ml Buttermilch
200 ml Pflanzenöl
250 g Mehl
1 Ei
70 g Spinat (2 Zwutschgerl)
75 g Käse

75 g Speck (wer möchte)
1 kl Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat
2 TL Backpulver

Zubereitung:
Spinat und Zwiebel anrösten, Buttermilch, Ei und Öl verrühren. Danach Mehl dazu rühren. Spinat-Zwiebel-Mischung hineingeben, würzen und würfelig geschnittener Käse einrühren. Ich habe Cheddar Käse genommen. Wer möchte gibt auch noch Speckwürfel dazu. Das ganze in ein befettetes Muffin Blech füllen. Bei 180C ca 15-20 min backen.

Spinat Risotto mit Fisch unter der Rotwein Schalotten Kruste

Quelle: Genussmagazin 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

---

Spinat-Ricotta-Maultaschen auf Kürbiscreme

Rezept aus Kochbuch”Meine Cooking Chef von Johann Lafer” mit geringfügigen Abwandlungen von Gisela Martin

Zutaten für 3-4 Personen:
125 gr. Hartweizengrieß
125 gr. Pastamehl
2 Eier
Salz
200 gr. Spinat (TK-Blattspinat geht zur Not auch)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
250 gr. Ricotta

4 EL Semmelbrösel
Pfeffer
1 Eigelb zum Bestreichen von dem Nudelteig
1 EL Öl
300 gr. Hokkaido-Kürbis mitSchale (Gewicht geputzt gewogen)
150 ml Gemüsefond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)
50 gr. Butter

Zubereitung:
Mit Knethaken oder K-Haken Nudelteig aus Eiern, Mehl, 2 EL Wasser und einer Prise Salzin Kessel herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Min kühl stellen..

Spinat waschen, abtrocknen lassen, grob hacken. (Anmerkung: ich habe das Gericht 1 x mit frischem Spinat, 1 x mit TK-Blattspinat gemacht. Geschmacklich konnte ich keinen Unterschied feststellen).

Zwiebeln/Knoblauch fein hacken.

Flexi-Element einsetzen, Olivenöl in Kessel, 140Grad/Intervall 3: Zwiebeln/Knoblauch zugeben, da. 1-2 Min. anschwitzen. Spinatzugeben, weitere Minute zusammenfallen lassen..

Ohne Temperaturzugabe Ricotta und Semmelbröseldaruntermischen. Mit Salz/Pfeffer würzig abschmecken.

Nudelteig mit Pastawalze ausrollen. Mit Nudelholz immernoch etwas breiter auswalzen, so dass Teigblätter ca. 15 cm breit sind. Spinatmasse ca. halben cm dick in Mitte drauf streichen. Ränder mit Eigelbbestreichen. Von beiden Längsseiten zusammenklappen, so dass eine 2-3 cm dickeWurst ergibt. Kochlöffel im Abstand von3-4 cm bis unten kräftig eindrücken (Anmerkung: ich habe Ravioliausstecher verwendet und die Sache mit Kochlöffel weggelassen) und Teigrand durchtrennen.

Auf mit Mehl ausgestreutes Blech legen und kühl stellen

Flexi einsetzen, Öl zufügen, 120 Grad erhitzen,gewürfelten

Kürbis 2-3 Min. anschwitzen. Fond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)zugeben, Spritzschutz aufsetzen, Timer auf 10 Min. stellen. Entweder mit Pürierstab oder in Blender pürieren und die Butter in Stücken einarbeiten. Ggf.noch Fond nachgießen und mit Salz/Pfefer abschmecken.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, Maultaschen ca. 5 Min garen. Mit Schaumlöffel herausheben und auf Kürbispüree servieren.

Zum Anrichten:

In Gewürzmühle etwas weißen Balsamico mit Kürbiskernöl mischen und um die Maultaschen träufeln.

Weiter in Gewürzmühle zerkleinerte Kürbiskerne als Deko

Wer mag kann die Maultaschen mit brauner Butter und gebratenen Zwiebelringe anrichten.

P.S. Und hier das gleiche Gericht, nur anstelle der Mautaschen habe ich (aus dem gleichen Teig) Ravioli geformt.

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 Multizerkleiner 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-Rührelement 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….

Börek Variationen

Rezept und Fotos von Hülya Braun

Rezept 1 mit der Nudelwalze von Hülya Braun

genauso dünn wie von Hand gemacht

Zutaten:
Für den *Teig:*
300 ml Sprudel
600 Gramm Mehl
50 ml Öl
1 TL Salz
1 p. Trocken Hefe
50 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker oder Honig

Für die Füllung:
500 gr Spinat
300 gr Schafskäse
2 Zwiebeln

Zubereitung:
Die Hefe in 50 ml lauwarmes Wasser mit Honig lösen

CC auf 30 Grad stellen und alle Zutaten vermischen, auf Stufe 2 ca 6-8 Minuten kneten…wenn es zu weich wird Mehl dazu geben und weiter kneten.

20 Minuten gehen lassen.

Füllung:
Spinat putzen waschen im Multi mit dem Scheibenschneider schneiden
Schafskäse grob reiben oder rein bröckeln.
Zwiebeln anrösten und mit rein geben eventuell Salz Pfeffer. Nach Geschmack.

Tischtennisball große Teigbälle formen, von beiden Seiten auf Mehl platt drücken

Und mit der Walze Einstellung 2 anfangen und bis 9 durch walzen.

Zwischen duch nochmal bemehlen wenn es klebt.

Den ausgerollten Teig mit der Füllung belegen und 1/2 Teelöffel Öl verteilen.

Locker 4 cm breit rollen, und auf Backpapier legen mit Ei bestreichen und Sesam drauf streuen bei 240 Grad ca 30-40 Minuten Backen ergibt 2 Bleche ca 24-26 Stück.

Kann man gut einfrieren und bei Bedarf in der Micro oder Backofen warm machen.

Rezept 2 von Sabine Zorba

Teig Zutaten und Zubereitung
500 g Mehl

4 EL Öl
250 ml Wasser
1 Prise SalzAlles wirklich gut verkneten (15-20min), damit eine gute Teigstruktur entsteht.
Dann im Kühlschrank mind. 2 Std. lagern.
Dann zwischen Backpapier so hauchdünn wie möglich ausrollen.
verschiedene Füllungen
Füllung Hackfleisch:
Rinderhackfleisch mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Chili krümelig anbraten.Füllung Käse:
Weißen un fermentierten Käse mit frischer Petersilie vermengen.
Geht aber auch mit Feta oder Ziegenkäse.Füllung Kartoffel:
gekochte Kartoffeln zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Schmand, sowie frischer Petersilie vermengen.
Zubereitung

Cigarra Böregi:
Teig in Dreiecke schneiden. Mit wenig Masse füllen, Ränder einklappen und Teig aufrollen.
Spitze mit verquirlen Eiern zukleben und dann frittieren.

Man kann aber auch dickere Rollen machen oder das ganze in eine Auflaufform Schichten und im Ofen backen.

Rezept Nr 3 von Nicole Kebellus Süße Variation

4 säuerlich Äpfel, je 80 Gramm gemahlene Haselnüsse und Mandeln, 40 Gramm Zucker, 1 Tl Zimt und 1 Tl gemahlener Anis sowie Yufka Blätter (Dreieckig), Pflanzenfett zum Ausbacken und Zimt/Zucker zum wälzen

Hab alles im Multi klein geschredert, die Yufka Blätter müssen befeuchtet werden zum einrollen. Dann mit ca 2 El Füllung einwickeln und ausbacken in genügend Fett. Kurz abtropfen lassen und im Zimt Zucker wälzen

Ich hab noch Datteln hin zugegeben dafür weniger Zucker und gehackte Nüsse anstatt gemahlene. Hab braunen Zucker verwendet und ein Kaffee Gewürz.