

Mediterraner Brotaufstrich / Dip mit essbaren Schälchen



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten für die essbaren Schälchen:

350 gr Mehl

75 ml Wasser

50 ml Öl

1 Ei

1 Esslöffel Sesam

1 Esslöffel Schwarzkümmel

Gehackter Dill

Getrocknete Tomaten

1 Teelöffel Salz

Zubereitung der essbaren Schälchen:

Dill und getrocknete Tomaten im MULTIZERKLEINERER klein hacken.

Erst Mehl dann alle anderen Zutaten in Rührschüssel mit K-HAKEN auf Stufe 2-3 ca 5 Minuten kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie packen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Dann mit der Nudelwalze zum Schluss Größe 4 Kreise oder Sterne ausstechen.

In Muffinsform bei 200 Grad knusprig backen.

Tipp: Bei Auswalzen auf Stufe 7 kann man mit dem gleichen Teig ganz leckere Brotchips backen.



Fotos: Hülya Braun

Zutaten – Basis Rezept für Brotaufstrich

200 gr Tomatenmark

100 Gramm Paprikamark süß

50-100 gr Gehackte oder gemahlene Walnüsse

2 Zehen Knoblauch

1 Esslöffel Schwarzkümmel

1 Esslöffel Bockshornklee gemahlen (Çemen)

1 Teelöffel Çiğköfte Gewürz odergemahlene Kümmel, scharfe Paprika, Pfeffer

Kein Salz oder nur sehr wenig zum abschmecken (Paprikamark ist

salzig)

Zubereitung Brotaufstrich:

Walnüsse in der Gewürzmühle grob oder fein nach belieben hacken.

Knoblauch pressen

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit K-Hacken auf Stufe 2 ca 3-4Minuten

Kneten und abschmecken.

Ergibt ca 360-400 gr, 200 gr davon weg legen.

Den Rest auf drei Portionen aufteilen und mit den Zutaten der anderen Brotaufstrichen vermischen (ggf. im Multizerkleinerer mit Messer)

Zutaten andere Brotaufstriche:

1x 200 Gramm Schafskäse +60-80 Gramm Basis Aufstrich

1x 250 Gramm Butter+60-80 Gramm Basis Aufstrich

1 x 1-1,5 Avocados+60-80 Gramm Basis Aufstrich

Zutaten Kräuterbutter:

1x250 Gramm Butter

2 Knoblauchzehen

1 Päckchen 8 Kräuter

1/2 Teelöffel Salz

Tipp:

Ich friere kleine Portionen erst auf Folie dann die kleinen Portionen in verschlossene Gefrierbehälter oder Tüten. So kann man sie bei Bedarf 2 Stundenvor dem Essen rausholen.

Ricottakuchen



Foto von Carmen Müller

(Grundrezept von Su Vössing/Abwandlung von Carmen Müller):

Zutaten:

500 g Ricotta

1 rote Zwiebel, gewürfelt

2 Eier

4 gekochte Artischockenherzen (geviertelt)

50 g geröstete Pinienkerne

15 schwarze Oliven ohne Stein (geviertelt)

15 grüne Oliven ohne Stein (geviertelt)

60 g getrocknete Tomaten (in kaltem Wasser aufkochen, 10 Min. Ziehen lassen)

1-2 TL getrocknete italienische Kräuter

50-70 g geriebenen Parmesankäse

Zubereitung:

1 Kastenform (29cm) gebuttert und gemehlt. In den Tiefkühler stellen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen, dann auf 200 Grad herunterschalten.

Die Tomaten abgießen und in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem K-Haken

vermischen.

In die Kastenform geben und für 25 Minuten backen. Bei mir hat es ca. 10 Min. Länger gedauert, bis der Kuchen fertig war. Die Form auskühlen lassen, den Kuchen aus der Form lösen, mit Pinienkernen, Oliven, Getr. Tomaten dekorieren.

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen konnte. Bei mir ist er an einer Stelle beim Lösen leicht angeklebt, deshalb würde ich eine Kastenform mit Hebeboden wählen oder wenn nicht vorhanden, den Boden mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. Gutes Gelingen!