Newlux **SmartChef Digital V100**

REZEPTBUCH

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY

REZEPTBUCH

Multifunktionale Küchenmaschin

Newlux **SmartChef Digital V100**

INHALT

Kochtipps	**7**
Vorspeisen	**12**
Cremes, Suppen und Saucen	**29**
Hauptgerichte	**42**
Fisch	**75**
Fleisch	**86**
Teig	**101**
Nachspeisen und Süßspeisen	**118**
Rezeptverzeichnis	**146**

KOCHTIPPS

Um das Beste aus Ihrer Küchenmaschine herauszuholen und Ihre Gerichte noch schmackhafter zu machen, werden Ihnen diese Tipps sehr helfen:

- Der Küchenroboter kann nach Belieben in einem einzigen Schritt oder in mehreren Schritten kochen. Um schmackhaftere Ergebnisse zu erzielen, ist es bei einigen Rezepten ratsam, vorher einen Gemüsesud zuzubereiten, d. h. in zwei Schritten zu kochen, zuerst den Gemüsesud zuzubereiten und dann mit den Schritten des Rezepts fortzufahren.
- Um den Geschmack Ihrer Gerichte zu verbessern, sollten Sie vorher einen Gemüsesud machen: Im Menü Braten bei geöffnetem Deckel und maximaler Leistung die Pfanne mit Öl vorheizen und das Gemüse hinzufügen.
- Wenn Sie ein Rezept programmieren möchten, das einen Gemüsesud erfordert, machen Sie zuerst den Sud und lassen Sie dann das entsprechende Menü beiseite (programmiert), damit Sie ein schmackhafteres Ergebnis erhalten.
- Beim Braten im Menü BRATEN ist es ratsam, den Deckel geschlossen zu halten, während das Öl erhitzt wird, damit es sich schneller erwärmt. Das Öl wird heiß sein, wenn der Roboter beginnt, die programmierte Zeit herunterzuzählen.
- Wenn Sie das Menü Braten verwenden, müssen Sie die Speisen umrühren, damit sie nicht anhaften, da die Leistung dieses Menüs hoch ist und die Speisen an der Pfanne haften bleiben könnten. Sie können während des gesamten Garvorgangs mit offenem Deckel kochen oder den Deckel bei jedem Umrühren des Garguts öffnen und schließen.
- Beim Garen im Wasserbad, mit dem Menü Eintopf, den Backofenrost einschieben und die Backform daraufstellen, mit Wasser bis zur Hälfte der Backform bedecken, in der gegart werden soll. Um ein Verschütten zu vermeiden und die Arbeit zu erleichtern, stellen Sie zuerst die Form auf und schütten dann das, was Sie zubereiten wollen, in die Form.
- Um Fisch oder Fleisch zu grillen, ist es ratsam, die Pfanne mit etwas Öl zu erhitzen, während Sie die Zutaten vorbereiten. Sobald die Pfanne heiß ist, legen Sie das Fleisch oder den Fisch hinein,

braten es auf einer Seite an, drehen es dann um und bereiten das Gericht im entsprechenden Menü zu Ende.

- Wenn Sie im Menü Ofen kochen, verwenden Sie immer die Gartemperatur 1, es sei denn, im Rezept ist ausdrücklich etwas Anderes angegeben.
- Wenn das Rezept nach Beendigung des Garvorgangs nicht gut gelungen ist, kann das mehrere Gründe haben: die gewählte Temperatur war nicht die richtige, die Qualität der Lebensmittel hat die Garzeit verlängert oder verkürzt, korrigieren Sie die Parameter und setzen Sie den Garvorgang fort oder die Größe der Lebensmittel war zu groß oder zu klein.
- Sie können alle Arten von ofenfesten oder grillfesten Formen in die Schüssel der Küchenmaschine einsetzen, aber wenn Sie Metallformen verwenden, achten Sie darauf, dass Sie die antihaftbeschichtete Oberfläche nicht zerkratzen.
- Beim Backen von Biskuitkuchen den Deckel erst öffnen, wenn der größte Teil der programmierten Zeit verstrichen ist, denn wenn der Teig Hefe enthält, wird der Aufgehvorgang unterbrochen und die gewünschte Konsistenz wird nicht erreicht.
- Wenn Sie nicht in jedem Menü die richtige Gartemperatur wählen, kann es sein, dass die Speisen roh oder verbrannt sind. Wenn Sie beispielsweise Flüssigkeiten in die Ofenfunktion einfüllen, beginnt die Zeit erst dann zu zählen, wenn die gesamte Flüssigkeit verbraucht ist. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie dieses Menü wählen, es sei denn, es ist im Rezept angegeben.
- Wenn Lebensmittel längere Zeit in der Schüssel festsitzen oder eingebrannt sind, empfehlen wir, die Schüssel mit dem Selbstreinigungsmenü zu reinigen, damit sich die Lebensmittel leichter lösen und keine Rückstände in der Schüssel verbleiben.

REZEPTE

Newlux® garantiert für alle in diesem Buch enthaltenen Rezepte, kann aber nicht für Rezepte verantwortlich gemacht werden, die nicht zu dieser Marke gehören.

Das Ergebnis der Rezepte oder die Garzeit kann je nach Qualität, Größe und/oder Art der Lebensmittel variieren. Wenn das Ergebnis nach Fertigstellung des Rezepts nicht Ihren Vorstellungen entspricht, versuchen Sie, das Menü, die Zeit oder die Temperatur anzupassen, um das Rezept nach Ihren Vorstellungen fertigzustellen.

Vorspeisen

Humus

6 Personen 55 Minuten

ZUTATEN

250 gr Kichererbsen
60 ml Wasser
4 Teelöffel Tahini
Saft von 2 Zitronen
40 gr geröstete Sesamsamen
50 ml Olivenöl
Süßer Paprika zum Garnieren

Wenn kein Tahini verfügbar:
2 mittelgroße Knoblauchzehen
½ Teelöffel Salz
Ein wenig Kreuzkümmelpulver

ZUBEREITUNG

1 Die Kichererbsen am Vorabend einweichen. In den Topf geben und mit Wasser bedecken, Menü EINTOPF wählen, Gartemperatur 1, 50 Minuten.

2 Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Kichererbsen abtropfen lassen, die restlichen Zutaten hinzufügen und pürieren. Öl und Salz nach Geschmack hinzufügen.

Gekochte Eier

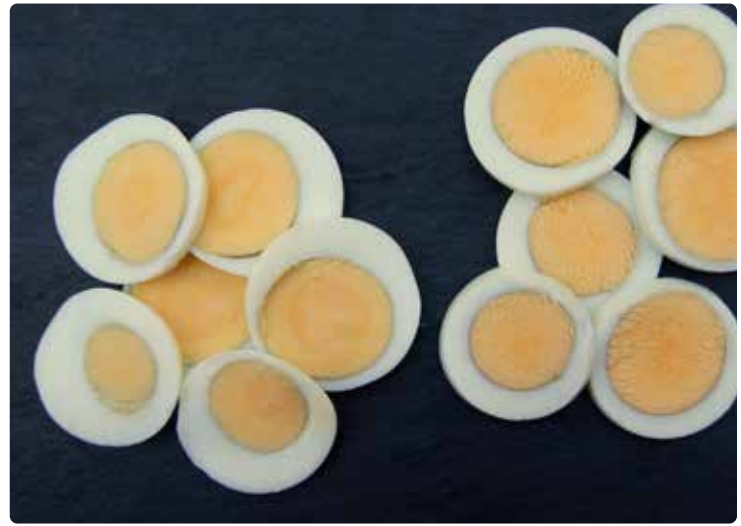
4 Personen 10 Minuten

ZUTATEN

4 Eier
Wasser zum Bedecken

ZUBEREITUNG

1 Geben Sie die Eier und das Wasser in die Pfanne und stellen Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 10 Minuten ein.



Rührei mit Thunfisch und Käse

4 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

3 Eier
120 gr Thunfisch in Öl, abgetropft
3 Käseecken
½ Teelöffel Salz
50 ml Kochsahne
50 ml Öl

ZUBEREITUNG

1 Die Eier verquirlen und die Sahne, den Thunfisch und die in kleine Würfel geschnittene Käseecken hinzufügen, in die Pfanne geben und im Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 15 Minuten garen.

Umrühren, damit nichts anhaftet.

Kartoffelstäbchen

4 Personen 60 Minuten (+ 30 Wartezeit)

ZUTATEN

100 gr Kartoffeln
80 gr Butter
200 gr Mehl
½ Teelöffel Salz
50 gr geriebener Parmesankäse
Wasser zum Bedecken
1 verquirltes Ei (zum Bestreichen)

ZUBEREITUNG

1 Die Kartoffeln mit der Schale in den Topf geben und mit Wasser bedecken. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen.

2 Wenn sie gar sind, lassen Sie sie abkühlen und schälen Sie sie.

3 Die Kartoffeln zerdrücken und Mehl, Salz, Käse und Butter hinzufügen. Gut mischen bis sich ein Teig bildet.

4 Zu einer Kugel formen und eine halbe Stunde lang an einem kühlen Ort ruhen lassen.

5 Kleine Stäbchen von 1 cm Breite formen, mit verquirltem Ei bestreichen und in die Pfanne legen. Auf Menü OFEN, Garstufe 1, 20 Minuten einstellen. Nach Ablauf der Zeit wenden und weitere 15 Minuten garen, damit sie schön gebräunt sind.

Runzlige Kartoffeln

6 Personen 40 Minuten

ZUTATEN

1 kg kleine Kartoffeln
500 gr grobes Salz
2 Liter Wasser

ZUBEREITUNG

1 Waschen Sie die Kartoffeln gründlich und legen Sie sie in die Pfanne. Das Wasser und das grobe Salz hinzufügen und das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 30 Minuten programmieren.

2 Wenn sie gekocht sind, abtropfen lassen. Decken Sie sie mit einem Tuch ab und wenden Sie sie von Zeit zu Zeit, bis sie abgekühlt sind.

3 Wenn Sie bemerken, dass sie den ganzen Dampf verloren haben, nehmen Sie das Tuch ab. Die Kartoffeln müssen wegen des Salzes trocken und weiß sein.

HINWEIS: Die Garzeit der Kartoffeln kann je nach Größe und Art der Kartoffeln variieren.

Kartoffel-Omelette

6 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

8 Eier
3 mittelgroße Kartoffeln
1 Löffel Salz
100 ml Öl

ZUBEREITUNG

1 Das Öl hinzugeben und das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 1, 10 Minuten.

2 Während des Erhitzens die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine, feine Stücke schneiden.

3 Kartoffeln braten, bis sie gar sind, ca. 10 Minuten,

und ständig umrühren, damit sie nicht am Boden der Pfanne kleben bleiben.

4 Eier aufschlagen.

5 Die verquirlten Eier hinzufügen, mit Salz abschmecken und die Kartoffeln gut mit den Eiern vermischen. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen. Prüfen Sie, ob das Omelett nach Ihrem Geschmack fest geworden ist. Wenn Sie es lieber fester haben, geben Sie noch 5 Minuten hinzu.

Kartoffel-Paprika-Omelette

6 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

8 Eier
3 mittelgroße Kartoffeln
3 italienische grüne
Paprikaschoten
1 Löffel Salz
100 ml Öl

ZUBEREITUNG

1 Das Öl hinzugeben und das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 1, 10 Minuten.

2 Während des Erhitzens die Kartoffeln und Paprika schälen, waschen und in kleine, feine Stücke schneiden.

3 Braten Sie die Kartoffeln und Paprika, bis sie gar

sind, und ständig umrühren, damit sie nicht am Boden der Pfanne kleben bleiben.

4 Eier aufschlagen.

5 Die verquirlten Eier hinzufügen, mit Salz abschmecken und die Kartoffeln und Paprika gut mit den Eiern vermischen. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen. Prüfen Sie, ob das Omelett nach Ihrem Geschmack fest geworden ist. Wenn Sie es lieber fester haben, geben Sie noch 5 Minuten hinzu.

Kartoffel-Zucchini-Omelette

6 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

8 Eier
3 mittelgroße Kartoffeln
1 große Zucchini
1 Löffel Salz
100 ml Öl

ZUBEREITUNG

1 Das Öl hinzugeben und das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 1, 10 Minuten.

2 Während des Erhitzens die Kartoffeln und Zucchini schälen, waschen und in kleine, feine Stücke schneiden.
3 Braten Sie die Kartoffeln und Zucchini, bis sie gar

sind, und ständig umrühren, damit sie nicht am Boden der Pfanne kleben bleiben.

4 Eier aufschlagen.

5 Die verquirlten Eier hinzufügen, mit Salz abschmecken und die Kartoffeln und Zucchini gut mit den Eiern vermischen. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen. Prüfen Sie, ob das Omelett nach Ihrem Geschmack fest geworden ist. Wenn Sie es lieber fester haben, geben Sie noch 5 Minuten hinzu.

Spinat-Omelette

6 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

8 Eier
300 gr Spinat Pinienkerne (Option)
1 Löffel Salz
100 ml Öl

ZUBEREITUNG

1 Das Öl hinzugeben und das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 1, 7 Minuten.

2 Während des Erhitzens die Kartoffeln schälen, Spinat waschen und in kleine, feine Stücke schneiden.

3 Den Spinat und die Pinienkerne in die Pfanne geben und ständig umrühren, damit sie nicht am Boden kleben bleiben.

4 Eier aufschlagen.

5 Die verquirlten Eier hinzufügen, mit Salz abschmecken und alle Zutaten gut mit den Eiern vermischen. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen.

6 Prüfen Sie, ob das Omelett nach Ihrem Geschmack fest geworden ist. Wenn Sie es lieber fester haben, geben Sie noch 5 Minuten hinzu.

Ziegenkäse mit Zwiebelconfit

6 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

12 Scheiben Ziegenkäse
300 gr gehackte Zwiebeln
70 gr Butter
30 ml Öl
Eine Prise Salz
30 ml flüssiges Karamell

ZUBEREITUNG

1 Butter und Zwiebel, flüssiges Karamell und Salz hinzufügen. GRILL Menü programmieren, Gartemperatur 1, 20 Minuten, bei geöffnetem Deckel. Umrühren, damit nichts anhaftet und die Flüssigkeit verdunstet.

2 In der Zwischenzeit die Käsescheiben auf einem Teller anrichten. Wenn die Zwiebeln fertig sind, den Käse mit der Marmelade darauf servieren.

HINWEIS: Die Zwiebeln können bereits vor Ablauf der programmierten Zeit fertig sein.

Quiche mit Speck und Käse

6 Personen 60 Minuten

INGREDIENTI

(für 2 Quiches)

1 Blätter- oder Mürbeteig
130 gr Gruyere oder Emmentaler Käse
150 gr in Scheiben geschnittener Speck
400 ml Milch
100 ml flüssige Sahne
40 gr Mehl
30 gr Butter
10 ml Öl
1 Teelöffel Salz
Pfeffer
4 große Eier

ZUBEREITUNG

1 Den Teig in zwei Hälften teilen und ein Törtchen formen. Legen Sie dazu den Boden der Form mit Backpapier aus, legen Sie den Teig hinein und dehnen Sie ihn so, dass er an den Seiten der Form hochgeht und wir ihn füllen können, ohne dass er überläuft. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 15 Minuten

2 In der Zwischenzeit bereiten Sie die Füllung vor, indem Sie die restlichen Zutaten gut vermischen. Etwas Käse und Speckstreifen zum Bestreuen und Verzieren beiseitelegen.

3 Die Hälfte der Mischung über das gebackene Törtchen gießen und Menü OFEN, Kochtemperatur 1, 40 Minuten einstellen.

4 Für die zweite Quiche die Schritte 1 und 3 wiederholen.

Quiche mit Lauch und Lachs

6 Personen 60 Minuten

INGREDIENTI

(für 2 Quiches)

1 Blätter- oder Mürbeteig
3 Lauchstangen in Scheiben (nur der weiße Teil)
150 gr Räucherlachs
75 g Gruyere oder Emmentaler Käse
400 ml Milch
100 ml flüssige Sahne
40 gr Mehl
30 gr Butter
10 ml Öl
1 Teelöffel Salz und Pfeffer
4 große Eier

ZUBEREITUNG

1 Den Teig in zwei Hälften teilen und ein Törtchen formen. Legen Sie dazu den Boden der Form mit Backpapier aus, legen Sie den Teig hinein und dehnen Sie ihn so, dass er an den Seiten der Form hochgeht und wir ihn füllen können, ohne dass er überläuft. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 15 Minuten.

2 In der Zwischenzeit bereiten Sie die Füllung vor, indem Sie die restlichen Zutaten gut vermischen. Etwas Käse und Lachs zum Bestreuen und Verzieren beiseitelegen.

3 Die Hälfte der Mischung über das gebackene Törtchen gießen und Menü OFEN, Kochtemperatur 1, 40 Minuten einstellen.

4 Für die zweite Quiche die Schritte 1 und 3 wiederholen.

Speckteilchen

4 Personen 35 Minuten

INGREDIENTI

1 gekühlte Blätterteigplatte
Geriebener Käse
Speckstückchen

ZUBEREITUNG

1 Die Blätterteigplatte auf einer sauberen, glatten Oberfläche ausbreiten, in ca. 9 cm große Streifen schneiden, mit dem Käse bestreuen und Speckstückchen hineinlegen.

2 Dann den Streifen von einem Ende zur Mitte hin falten, dabei 1 cm zum Befeuchten lassen, um den Teig zu verschließen. Sie sollte sehr dicht sein.

3 Mit einem Messer Portionen von etwa 7 cm Länge abschneiden.

4 Legen Sie das Backblech mit Backpapier aus und platzieren Sie die Teilchen so, dass sie einen Abstand zueinander haben. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 15 Minuten. Nach Ablauf der Zeit wenden, damit sie auf beiden Seiten braun werden, und das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 15 Minuten einstellen.

5 Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Schinken-Käse-Schnecken

4 Personen 40 Minuten

ZUTATEN

1 gekühlte Blätterteigplatte
Geriebener Käse
4 Scheiben Schinken

ZUBEREITUNG

1 Die Blätterteigplatte auf einer sauberen, glatten Oberfläche ausbreiten, mit dem Käse bestreuen und den Schinken auf dem Teig verteilen und mit Hilfe eines Nudelholzes in den Teig einbetten, indem man ihn einfach überrollt, so dass er fixiert ist.

2 Dann rollen Sie den Teig von einem Ende zum anderen. Sie sollte sehr dicht sein.

3 Mit einem scharfen Messer halbzentimetergroße Portionen abschneiden.

4 Legen Sie das Backblech mit Backpapier aus und platzieren Sie die Schnecken so, dass sie einen Abstand zueinander haben. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 25 Minuten. Nach Ablauf der Zeit wenden, damit sie auf beiden Seiten braun werden, und das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen.

5 Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Lachs-Käse-Blätterteig

4 Personen 40 Minuten

ZUTATEN

1 gekühlte Blätterteigplatte
1 Becher Frischkäseaufstrich
100 gr Räucherlachs in Würfeln

ZUBEREITUNG

1 Die Blätterteigplatte auf einer sauberen, glatten Oberfläche ausbreiten, mit Frischkäse bestreichen und den Lachs auf dem Teig verteilen.

2 Dann rollen Sie den Teig von den Enden zur Mitte hin ein, so dass er sich in der Mitte trifft. Sie sollte sehr dicht sein.

3 Mit einem scharfen Messer halbzentimetergroße Portionen abschneiden.

4 Legen Sie das Backblech mit Backpapier aus und platzieren Sie die Blätterteigteilchen so, dass sie einen Abstand zueinander haben. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 25 Minuten. Nach Ablauf der Zeit wenden, damit sie auf beiden Seiten braun werden, und das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen.

5 Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Schinkenkuchen

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

1 Blätterteig
2 Tomaten
100 gr Schinken
100 gr Käse
1 verquirltes Ei
Oregano (Option)

ZUBEREITUNG

1 Den Teig auf ein Backpapier legen, den Schinken, den Käse und die gewaschenen und in Scheiben geschnittenen Tomaten darauf verteilen und mit etwas Oregano bestreuen.

2 Kuchen falten. Man kann ihm eine runde oder eckige Form geben, dabei darauf achten, dass es in die Dose passt.

3 Kuchen mit dem Backpapier in die Backform legen. Mit Hilfe eines Pinsels den Teig mit etwas geschlagenem Ei bestreichen, damit er goldener wird.

4 Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 30 Minuten.

Huhn- und Schinkenrolle

6 Personen 45 Minuten

INGREDIENTI

250 gr Hühnerbrüste
250 gr Schinken
1 verquirltes Ei
1 Teelöffel Salz
½ Teelöffel Pfeffer
50 gr Butter

ZUBEREITUNG

1 Die Hähnchenbrust und den Schinken in Stücke schneiden.

2 Gut mit dem Ei vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem Zylinder formen. Wickeln Sie den Zylinder fest in Frischhaltefolie und dann in Alufolie ein und achten Sie darauf, dass er gut verschlossen ist.

3 Dazu in der Küchenmaschine im Wasserbad garen, Kochmenü einstellen, Gartemperatur 1, 40 Minuten, die Rolle auf das Backblech legen, mit so viel Wasser, dass die Hälfte des kalten Fleisches bedeckt ist.

Speck-Käse-Pudding

4 Personen 35 Minuten

INGREDIENTI

65 gr Gruyere oder Emmentaler Käse
75 gr Speckstücke
200 ml Milch
50 ml flüssige Sahne
20 gr Mehl
15 gr Butter
10 ml Öl
1 Teelöffel Salz Pfeffer
2 große Eier

ZUBEREITUNG

1 Für die Füllung alle Zutaten gut vermischen.

2 Die Masse in 4 einzelne Silikonformen füllen, in den Backofen auf den Rost stellen und Menü OFEN, Gartemperatur 1, 30 Minuten einstellen.

3 Leicht abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Gorgonzola-Pudding

6 Personen 40 Minuten (+3 Stunden Wartezeit)

ZUTATEN

250 ml Milch
250 gr Frischkäseaufstrich
250 ml einfache Sahne
2 Tütchen Quark
1 Teelöffel Salz
50 ml Weißwein
50 gr Gorgonzola
500 ml Wasser für das Wasserbad

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten ohne das Wasser miteinander verrühren. In eine Form gießen.

2 Stellen Sie den Backofenrost auf und geben Sie das Wasser in die Form. Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht in die Form eindringt, es sollte etwa in der Mitte der Form stehen.

3 Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 35 Minuten einstellen.

4 Warten Sie, bis er abgekühlt ist, und nehmen Sie ihn vorsichtig aus der Pfanne. 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit der Teig fest wird.

Russischer Salat

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

500 gr kleine Kartoffeln
3 Eier
1 Löffel Salz
Wasser zum Bedecken
2 kleine Dosen abgetropfter Thunfisch
½ Glas gehackte Gurken oder Varianten 1 Glas Oliven
Mayonnaise
1 kleine Dose Piquillo-Paprika zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Die Kartoffeln gut waschen, in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne mit den Eiern geben. Wasser hinzufügen, salzen und den Herd auf das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen.

2 Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und abkühlen lassen, ebenso wie die Eier, die wir pellen und in Stücke schneiden.

3 Die Essiggurken abspülen, damit sie nicht zu viel Essig enthalten, und mit den Kartoffeln, den Eiern, dem Thunfisch, 10 oder 12 gehackten Oliven und der Mayonnaise nach Geschmack mischen.

4 Mit etwas Mayonnaise, einigen Oliven und den in Streifen geschnittenen Piquillo-Paprikaschoten nach Belieben garnieren.

Salat mit Seehecht und Krabben

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

1 Seehecht
200 gr Garnelen
3 Kartoffeln
2 Eier Mayonnaise
1,5 Liter Wasser
1 Lorbeerblatt
1 Spritzer Öl
Salz

ZUBEREITUNG

1 Wasser in die Pfanne geben und den ganzen Seehecht, die geschälten Garnelen, die gewürfelten Kartoffeln und die Eier mit etwas Öl, Salz und dem Lorbeerblatt hinzufügen. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen.

2 Wenn die Zeit abgelaufen ist, prüfen Sie, ob alles gar ist. Wenn die Kartoffeln etwas hart sind, den Rest der Zutaten entfernen und weitere 5 Minuten kochen.

3 Abkühlen lassen und den Seehecht zerbröseln, die Garnelen und die Eier hacken und die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken.

4 Mit der Mayonnaise mischen und vor dem Servieren im Kühlschrank gut abkühlen lassen.

Erbsen mit Schinken

4-6 Personen 40 Minuten

ZUTATEN

1 gehackte Zwiebel
2 gehackter Knoblauchzehe
1 gewürfelte frische Tomate
50 ml Öl
150 gr Serrano-Schinken
500 gr gefrorene Erbsen
1,5 Messbecher mit Wasser

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben und Menü BRATEN, Gartemperatur 1, 10 Minuten programmieren. Wenn das Öl heiß ist, die Zwiebel, den Knoblauch und die Tomate hinzufügen.

2 Einige Minuten braten und den gewürfelten Schinken hinzugeben, bis die Zeit um ist. Dabei von Zeit zu Zeit umrühren, damit alles goldbraun wird und nicht zusammenklebt.

3 Dann die Erbsen (ohne aufzutauen) und das Wasser hinzufügen. Gut umrühren und das Menü Eintopf, Kochtemperatur 1, 25 Minuten programmieren.

Artischocken mit Schinken

4 Personen 10 Minuten

ZUTATEN

50 ml Olivenöl
200 gr gehackter Serrano-Schinken
800 gr Artischocken
Weißer Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG

1 Die Artischocken putzen und halbieren.

2 Schinken, Artischocken, Öl, Pfeffer und Salz in die Pfanne geben.

3 Gut umrühren und das Menü GRILL programmieren, Gartemperatur 1, 10 Minuten.

HINWEIS: Das Rezept kann bereits vor Ablauf der programmierten Zeit fertig sein.

Gefüllte Champignons

4 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

250 gr ganze Pilze, geputzt und ohne Stiel
70 gr Serrano-Schinken
50 gr Parmesankäse

ZUBEREITUNG

1 Die Champignons mit dem Serrano-Schinken und dem Käse füllen und in die Pfanne geben.

2 Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 20 Minuten.

HINWEIS: Wir können Backpapier oder Alufolie verwenden, um das Herausnehmen der Pilze zu erleichtern und zu verhindern, dass sie am Boden zu braun werden.

Champignons in Knoblauchsauce

4 Personen 18 Minuten

ZUTATEN

4 Knoblauchzehen
400 gr Champignons
1 Cayennepfeffer (Option)
50 ml Olivenöl
1 Teelöffel Salz
1 Prise Pfeffer
Gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen.

2 Während das Öl erhitzt wird, den Knoblauch hacken, die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder in 4 Stücke schneiden.

3 Wenn das Öl heiß ist, alle Zutaten hinzufügen und umrühren. Gelegentlich umrühren, damit alle Pilze goldbraun werden.

Saubohnen mit Foie

4 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

300 gr Babybohnen
75 gr gewürfelter Serrano-Schinken
100 gr Gänseleber
1 gehackte Zwiebel
2 gehackte Knoblauchzehen
50 ml Öl

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben und Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 10 Minuten programmieren. Wenn das Öl heiß ist, die Zwiebel, den Knoblauch und die Saubohnen hinzufügen.

2 Einige Minuten braten und den Schinken hinzugeben, bis die Zeit um ist. Dabei von Zeit zu Zeit umrühren, damit alles goldbraun wird und nicht zusammenklebt.

3 Dann die gewürfelte Gänsestopfleber hinzufügen und 5 Minuten zugedeckt kochen lassen. Am Ende dieser Zeit gut umrühren, um alles miteinander zu vermischen.

Gulas in der Kasserolle

4 Personen 10 Minuten

ZUTATEN

250 gr Gulas
Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote

ZUBEREITUNG

1 Den Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Chili und einem Schuss Öl in die Pfanne geben. Braten Sie es im Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 10 Minuten.

2 Wenn der Knoblauch goldbraun ist, die Glasaale hinzufügen und umrühren.

3 Servieren Sie es in einer sehr heißen Auflaufform aus Steingut.

Cremes, Suppen und Saucen

Hühnerbrühe

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

1 Hühnerkarkasse
1 mittelgroße Kartoffel, püriert
1 kleine Karotte
1 Stück Rettich
1 Stück Staudensellerie
1 kleine Zwiebel
1 Stück Lauch
1 Schinkenknochen
1 Schienbeinknochen 1 Liter Wasser
1 Prise Salz
1 Brühwürfel
1,5 Liter Wasser

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten hacken und waschen.

2 Geben Sie alle Zutaten in den Topf und stellen Sie das Menü SUPPE, Gartemperatur 1, 30 Minuten ein.

3 Abseihen, um eine dünnere Brühe zu erhalten.

Garnelen-Fumet

4 Personen 15 Minuten

ZUTATEN

Die Köpfe und Schalen von 750 gr Garnelen (ungefähr)
1 kleine Zwiebel, gewürfelt
1 Karotte, gewürfelt
1 gehackter Lauch
1 Knoblauchzehe, gehackt
Olivenöl
Duftender Wein Wasser (die Menge hängt davon ab, wie konzentriert wir es wollen)
Ein paar Safranfäden
Salz

ZUBEREITUNG

1 Aggiungere una spruzzata di olio d'oliva nella vaschetta, impostare il menu FRITTURA, temperatura di cottura 1, 5 minuti e aggiungere le verdure, le teste e i gusci degli scampi, un pizzico di sale e qualche filo di zafferano.

2 Aggiungere un po' di vino fragrante, l'acqua e impostare il menu ZUPPA, temperatura di cottura 1, 10 minuti.

3 Con l'aiuto di un colino o di un setaccio (strizzando bene per estrarre tutto il sapore) si ottiene il fumet.

Nudelsuppe

4 Personen 10 Minuten

ZUTATEN

1 Liter Hühnerbrühe
250 gr dünne Nudeln

ZUBEREITUNG

1 Die Hühnerbrühe in die Pfanne geben und das Menü SUPPE, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen.

2 Wenn die Zeit abläuft, die Nudeln in die Pfanne geben und warten, bis die Zeit abgelaufen ist.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass die Kochzeit der Nudeln je nach Dicke oder Art der Nudeln variieren kann.

Konsommee

4 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

2 Möhren, gehackt
1 Kartoffel, gewürfelt
1 großer Lauch, gehackt
1 Stangensellerie, gehackt
1 Stück Rettich
1 Stück Pastinake
2 Hühnerbrühwürfel oder Salz
1 Liter Wasser

ZUBEREITUNG

1 Geben Sie alle Zutaten in die Küchenmaschine und programmieren Sie das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten.

Gemüsesuppe

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

150 gr Zucchini
100 gr Karotten
80 gr Lauch
60 gr Pastinake
60 gr Rettich
150 gr rote Paprika
100 gr Zwiebel
1 hartgekochtes Ei (Option)
Salz
1200 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1 Schneiden Sie das Gemüse in kleine Stücke.

2 Geben Sie alle Zutaten in den Topf und stellen Sie das Menü SUPPE, Gartemperatur 1, 20 Minuten ein.

Zwiebelsuppe

6 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

50 ml Olivenöl

500 gr in dünne Ringe geschnittene Zwiebeln

2 Brühwürfel

1 Teelöffel Sherry (Option)

6 Scheiben getoastetes Brot

50 gr geriebener Emmentaler Käse

50 geriebener Parmesankäse

Weißer Pfeffer

Salz

1 Liter Wasser

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten außer dem Brot und dem Käse in den Topf geben und das Menü SUPPE, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen.

2 Die getoasteten Brotscheiben auf die Oberfläche legen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 5 Minuten.

3 ACHTUNG! Seien Sie vorsichtig, da die Zeit nicht abgezinst wird, da sich darin Flüssigkeit befindet. Brechen Sie das Programm nach 5 Minuten ab und warten Sie, bis die Temperatur vor dem Servieren etwas gesunken ist.

Meeresfrüchtesuppe

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

1 Zwiebel

1 reife Tomate

1 Möhre

500 gr verschiedene Meeresfrüchte (Garnelen, Miesmuscheln, Tintenfisch, Venusmuscheln, Seehecht, Seeteufel...)

50 ml Öl

1 Esslöffel Paprika

1 Liter Wasser mit einem Brühwürfel Fisch oder 1 Liter Fischbrühe

Salz

ZUBEREITUNG

1 Die Zwiebel und die Tomate hacken und dabei das Öl erhitzen, Menü BRATEN programmieren, Gartemperatur 2, 10 Minuten.

2 Wenn die Zeit abläuft, die Zwiebel und die Tomate hinzugeben und anbraten, dabei ab und zu umrühren, damit sie nicht anhaften.

3 Nach Ablauf der Zeit die restlichen Zutaten hinzufügen, gut umrühren und das Menü SUPPE, Gartemperatur 1, 20 Minuten programmieren.

Zubereitung in einem einzigen Schritt: Alle Zutaten in den Topf geben, gut umrühren und das Menü SUPPE einstellen, Gartemperatur 1, 20 Minuten.

Kastilische Suppe

4- 6 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

100 ml Olivenöl
6 - 8 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
100 gr altes Brot (in dünne Scheiben geschnitten)
1 gestrichener Esslöffel süßer Paprika
1,5 Liter Wasser
2 Fleischbrühwürfel
4 Eier
150 gr Serrano-Schinken in kleinen Stücken

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben und Menü BRATEN, Gartemperatur 1, 4 Minuten programmieren.

2 Cuando empiece a descontar el tiempo incorporamos los ajos, el jamón y los sofreímos. Movemos de vez en cuando para que no se quemen.

3 Añadimos el agua, las pastillas de caldo, el pimentón, y 4 ó 5 rebanaditas de pan. Programamos Menú SOPA, temperatura de cocción 1, 20 minutos.

4 Cuando finalice el tiempo añadimos los huevos y el resto del pan. Dejamos reposar unos 5-10 minutos y listo para comer.

Knoblauch Suppe

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

100 ml Olivenöl
6 - 8 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
100 gr altes Brot (in dünne Scheiben geschnitten)
1 gestrichener Esslöffel süßer Paprika
1,5 Liter Wasser
2 Fleischbrühwürfel
4 Eier

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben und Menü BRATEN, Gartemperatur 1, 4 Minuten programmieren.

2 Wenn die Zeit abläuft, den Knoblauch hinzufügen und anbraten. Wir werden sie im Auge behalten, da sie leicht verbrennen.

3 Wasser, Brühwürfel, Paprika und 4 bis 5 Scheiben Brot hinzufügen. Programmieren Sie das Menü SUPPE, Gartemperatur 1, 20 Minuten.

4 Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Eier und das restliche Brot hinzufügen. 5-10 Minuten stehen lassen und schon ist er verzehrfertig

Brot-Ei-Suppe (Alte Suppe)

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

8-10 Scheiben Brot
1 Liter Kochbrühe
8 Eier
Geriebener Parmesankäse
1 Spritzer Olivenöl

ZUBEREITUNG

1 Legen Sie das Brot so aus, dass der Boden der Pfanne bedeckt ist.

2 Die Brühe in die Pfanne gießen, die Eier aufschlagen und in die Brühe geben, mit dem Käse bedecken.

3 Programmieren Sie das Menü SUPPE, Gartemperatur 2, 20 Minuten.

HINWEIS: Wenn Sie Ihre Eier gerne überkochen, stellen Sie 25 Minuten statt 20 Minuten ein.

Geflügelcreme mit Sherry

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

2 Hähnchenbrustfilets
1 Teelöffel Butter
1 Stück Zwiebel
1 Knoblauch
45 gr Mehl
1 Trüffel mit Brühe
1 Brühwürfel
750 ml Wasser
1 Eigelb
100 ml Sherry oder trockener Wein
200 ml Sahne
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer
1 Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1 Filets und Gemüse putzen und klein schneiden.

2 Geben Sie sie und die restlichen Zutaten in den Topf und programmieren Sie das Menü SUPPE, Gartemperatur 2, 30 Minuten.

3 Pürieren, bis eine Creme entsteht.

Champignoncremesuppe

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

2 Zucchini
2 mittelgroße Kartoffeln
1 große Zwiebel
1 gehackter Knoblauch
1 Brühwürfel
50 ml Öl
250 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1 Zwiebel und Knoblauch in dem Öl anbraten. Stellen Sie das Menü BRATEN ein, Gartemperatur 2, 5 Minuten.

2 Dann die Zucchini, die Kartoffeln, den Brühwürfel und das Wasser hinzufügen. Programmieren Sie das Menü SUPPE, Gartemperatur 2, 15 Minuten.

3 Wenn es fertig ist, umrühren und servieren.

Nach dem Schlagen mit geriebenem Käse bestreuen!

Aubergine- und Lauchcreme

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

1 Aubergine
1 Stück Lauch
50 ml Öl
1 Prise provenzalische Kräuter
1 Teelöffel Salz
1 Prise Pfeffer
300 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1 Das Gemüse schälen, putzen und würfeln.

2 Geben Sie alle Zutaten in den Topf und stellen Sie das Menü SUPPE, Gartemperatur 2, 20 Minuten ein.

3 Eine Weile ruhen lassen und pürieren, um die Creme zu erhalten.

Zucchinicreme

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

2 Zucchini
2 mittelgroße Kartoffeln
1 große Zwiebel
1 gehackter Knoblauch
1 Brühwürfel
50 ml Öl
250 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1 Zwiebel und Knoblauch in dem Öl anbraten. Stellen Sie das Menü BRATEN ein, Gartemperatur 2, 5 Minuten.

2 Dann die Zucchini, die Kartoffeln, den Brühwürfel und das Wasser hinzufügen. Programmieren Sie das Menü SUPPE, Gartemperatur 2, 15 Minuten.

3 Wenn es fertig ist, umrühren und servieren.

Nach dem Schlagen mit geriebenem Käse bestreuen!

Bohnencreme

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

200 gr Bohnen
1 Esslöffel Kreuzkümmel
Saft von einer Zitrone
1 Teelöffel Salz
600 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1 Weichen Sie die Bohnen am Vorabend ein.

2 Alle Zutaten in die Pfanne geben und alle Zutaten im Menü CREME, Gartemperatur 2, 50 Minuten garen.

3 Pürieren und servieren.

Tomatensauce

4 Personen 40 Minuten

ZUTATEN

780 gr gewürfelte natürliche Tomaten
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
Eine Prise Zucker
Salz

ZUBEREITUNG

1 Das Öl hinzugeben und das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 2, 10 Minuten.

2 Während das Öl erhitzt wird, die Zwiebel und den Knoblauch hacken. Diese in die Pfanne mit dem Olivenöl geben und anbraten.

Wenn sie leicht gefärbt ist, die Tomate, Salz und eine Prise Zucker (zur Korrektur des Säuregehalts der Tomate) hinzufügen.

3 Schließen Sie den Deckel und programmieren Sie das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, ca. 30 Minuten, je nachdem, wie konzentriert Sie es wünschen.

4 Die Sauce aus der Pfanne nehmen und so belassen, wie sie ist, wenn man kleine Stücke finden möchte, oder sie durch den Pürierstab oder Mixer geben.

Barbecuesauce

6 Personen 10 Minuten

ZUTATEN

1 gehackte Frühlingszwiebel
1 Teelöffel brauner Zucker
1 Knoblauchzehe
3 Esslöffel Ketchup
1 Teelöffel Tomatenmark
2 Esslöffel Honig
1 Esslöffel Worcester, Perrins oder Worcestershire-Sauce
1 Esslöffel Paprika
1 Esslöffel Olivenöl
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben und Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 5 Minuten programmieren.

2 Wenn es heiß ist, die Frühlingszwiebel, die Knoblauchzehe und den braunen Zucker hinzufügen. Alles ein paar Minuten braten, bis es zu karamellisieren beginnt. Mit Salz und Pfeffer würzen, gut umrühren und in eine Schüssel geben.

3 Ketchup, Tomatenmark, Worcestershire-Sauce, Honig und Paprika hinzufügen. Mit einem Pürierstab mixen und pürieren.

Diese Sauce passt hervorragend zu Kartoffeln und Hamburgern.

Roquefortsauce

4 Personen 5 Minuten

ZUTATEN

200 gr Roquefort-Käse
2 Eier
400 gr Sahne, Kondensmilch oder Milch Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten in die Pfanne geben und gut umrühren. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 3 Minuten einstellen. Dabei umrühren, damit sich alle Zutaten gut auflösen und die Sauce homogen wird.

Diese Sauce passt hervorragend zu Nudeln und Fleischgerichten.

Pfeffersauce

4 Personen 10 Minuten

ZUTATEN

1 Tetrabrick Sahne Butter
Schwarze Pfefferkörner
1 Esslöffel Bovril (Fleischkonzentrat)

ZUBEREITUNG

1 Stellen Sie das Menü BRATEN ein, Gartemperatur 2, 10 Minuten. Etwas Butter in die Pfanne geben, schmelzen lassen und die Sahne dazugeben, mit dem Rührstab rühren, bis sie eindickt, dann den Teelöffel Bovril, Salz und schwarze Pfefferkörner dazugeben und ein paar Minuten unter ständigem Rühren ziehen lassen.

Diese Sauce ist ideal zu allen Fleischsorten.

Biskayasauce

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
2 gehackte rote Zwiebeln
1 gehackter Apfel
5Chorizo-Paprikaschoten
20 gr Semmelbrösel
100 ml Wein
300 ml Wasser
Natives Olivenöl extra
1 Teelöffel
Salz

ZUBEREITUNG

1 Die Paprikaschoten 20-30 Minuten in heißem Wasser einweichen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, trocknen Sie sie und entfernen das Fruchtfleisch.

2 Das Öl hinzugeben und das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 2, 15 Minuten.

3 Wenn es heiß ist, den Knoblauch dazugeben und etwas anbraten, dann die Zwiebeln dazugeben und weiterbraten, den Apfel und das Salz dazugeben und alles pochieren, dabei umrühren, damit sie nicht am Boden kleben bleiben.

4 Das Fleisch der Paprikaschoten, die gehackten Semmelbrösel, den Wein und das Wasser in die Pfanne geben. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen.

5 Die Sauce in einem Mixer pürieren und abseihen.

Perfekt zu Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Aromatisierte Öle

250 ml. 5 Minuten

Olio di limone

ZUTATEN

Die Schale von 2 Zitronen
250 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

1 Das Olivenöl und die Zitronen in die Pfanne geben und das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 2 Minuten, einstellen. Nach Ablauf der Zeit umrühren und umrühren.

Olio d'aglio

ZUTATEN

7 Knoblauchzehen, gehackt
250 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

1 Öl und Knoblauch in die Pfanne geben und das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 2 Minuten einstellen. Wenn die Zeit abzulaufen beginnt, umrühren.

Chili-Öl

ZUTATEN

2 Chilischoten, gewürfelt
250 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

1 Das Öl und die Chilischoten in die Pfanne geben und das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 2 Minuten einstellen. Wenn die Zeit abzulaufen beginnt, umrühren, damit sie nicht anbrennen.

In eine Schüssel umfüllen und vor der Verwendung abkühlen lassen.

Hauptgerichte

Überbackenes Gemüse

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

2 Tomaten
1 Aubergine
1 Zucchini
1 Zwiebel
50 gr geriebener Parmesankäse
Bechamel-Sauce

ZUBEREITUNG

1 Das Gemüse in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen, die in die Pfanne passt. Jeweils eine Scheibe von jedem Gemüse auflegen und mit Bechamelsauce und geriebenem Käse bedecken.

2 Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 35 Minuten.

3 Prüfen, ob es so gewünscht wird, und wenn erforderlich, weitere 5 Minuten mit der gleichen Programmierung hinzufügen.

Blumenkohl mit Sahne

6 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

1 gehackter Blumenkohl
2 gehackte Knoblauchzehen
240 gr Speck
50 ml Olivenöl
Geriebener Käse
400 ml Sahne
Salz

ZUBEREITUNG

1 Den Knoblauch mit dem Speck und dem Öl anbraten. Stellen Sie das Menü BRATEN ein, Gartemperatur 1, 5 Minuten.

2 Den Blumenkohl zusammen mit der Sahne und dem geriebenen Käse hinzufügen und alles verrühren, mit Salz abschmecken und Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 40 Minuten programmieren.

Gebratenes Gemüse

4 Personen 65 Minuten

ZUTATEN

1 kleine rote Paprika
1 kleine grüne Paprika
1 mittelgroße Zwiebel
3 kleine Tomaten
1 kleine Aubergine oder ein Stück
Aubergine (Option)
Eine Prise Salz
Ein Spritzer Öl

ZUBEREITUNG

1 Legen Sie Backpapier oder Alufolie auf den Boden der Pfanne, geben Sie alle Zutaten hinein, geben Sie eine Prise Salz und einen Spritzer Öl auf jedes Gemüse und programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 60 Minuten. Nach der Hälfte der Garzeit das Gemüse umdrehen, damit es nicht anbrennt.

2 Am Ende der Garzeit aus der Pfanne nehmen, schälen und in Stücke schneiden. Nach Belieben würzen, oder im eigenen Saft essen.

Gebratene Paprika

2 Personen 65 Minuten

ZUTATEN

2 Paprikaschoten
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG

1 Waschen und trocknen Sie die Paprikaschoten und legen Sie sie mit Alufolie auf dem Boden in die Pfanne. Sie mit Olivenöl bestreichen und salzen.

2 Stellen Sie das Menü GEMÜSE ein, Gartemperatur 2, 60 Minuten. Nach 30 Minuten den Deckel öffnen und sie umdrehen.

3 Nach Ablauf der Zeit ruhen lassen, damit sie nicht verbrennen, und schälen. Die Kerne entfernen und die Paprika in Streifen schneiden, die entstandene Brühe abseihen und zu den geschnittenen Paprikaschoten geben.

Wir können sie mit ein wenig Öl, gehacktem Knoblauch und Salz anmachen, das gibt ihnen eine sehr schmackhafte Note!

Ratatouille mit Wurst

6 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

100 ml Öl

250 g Zucchini oder Aubergine

75 gr grüne Paprika

75 gr rote Paprika

100 gr Zwiebel

1 kg frische Tomaten 4 Chorizo-Würste

3 Blutwurst

4 Würstchen

Salz

Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1 Paprika, Zwiebel und Zucchini in Stücke schneiden.

2 Geben Sie das Gemüse zusammen mit den anderen Zutaten in die Pfanne und programmieren Sie das Menü CREME, Gartemperatur 1, 45 Minuten.

Ratatouille Manchego-Art

6 Personen 40 Minuten

ZUTATEN

150 gr rote Paprika

150 gr grüne Paprika

300 gr Zwiebel

300 gr Zucchini

100 ml Olivenöl

500 gr gehackte Tomaten

2 Teelöffel Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 15 Minuten programmieren.

2 Während das Öl erhitzt wird, putzen und schneiden Sie das Gemüse in kleine Stücke.

3 Sobald es heiß ist, das gehackte Gemüse hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren anbraten, damit alles gleichmäßig gegart wird.

4 Nach Ablauf der Zeit die Tomaten, das Salz, den Zucker und den Pfeffer hinzufügen und das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen. Von Zeit zu Zeit umrühren, damit sich die Tomate gut im Eintopf verteilt und der Boden nicht anbrennt.

Gedünsteter Spinat

4 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

300 gr frischer Spinat
1,5 Liter Wasser
1 Löffel Salz

ZUBEREITUNG

1 Das Wasser und das Salz in die Pfanne geben. Legen Sie den zuvor gewaschenen Spinat in den Dampfaufsatz und stellen Sie ihn an seinen Platz. Programmieren Sie das Menü DAMPF, Gartemperatur 1, 15 Minuten.

Gedünsteter Brokkoli

4 Personen 20 minuti

ZUTATEN

250 gr frischer Brokkoli
500 ml Wasser
1 Teelöffel
Salz

ZUBEREITUNG

1 Wasser, Salz und Brokkoli in die Pfanne geben. Programmieren Sie das Menü DAMPF, Gartemperatur 1, 25 Minuten.

Gedämpfte Karotten und Zucchini

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

2 Karotten
1 Zucchini
1 Liter Wasser
Olivenöl
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG

1 Zucchini und Karotte waschen, mit einem Sparschäler der Länge nach in Streifen schneiden und in den Dampfgarer legen.

2 Geben Sie Wasser in die Pfanne und stellen Sie den Dampfbehälter in Position. Programmieren Sie das Menü DAMPF, Gartemperatur 1, 25 Minuten.

3 Aus dem Roboter nehmen, in eine Schüssel geben und ein wenig Salz, Pfeffer und einen kleinen Schuss Öl hinzufügen.

Ideal zu Huhn.

Spinatpudding

6-8 Personen 20 Minuten (+ 6 Stunden Wartezeit)

ZUTATEN

400 gr Spinat
2 Knoblauchzehen
50 ml Öl
1 grüne Paprika
200 gr geriebener Käse
150 gr Schinken
1 fettfreier Naturjoghurt
5 Eier
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
125 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1 Den Knoblauch, die Paprika und den Schinken schälen und hacken.

2 Alle Zutaten in die Pfanne geben, Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen, dabei ab und zu umrühren, damit der Boden der Pfanne nicht klebt.

3 Pürieren und in eine Form füllen, mindestens 6 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen und kalt servieren.

Weißer Reis

6 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

1,5 Liter Wasser
1 konzentrierter Brühwürfel
2 Messbecher Reis
1 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG

1 Das Wasser zusammen mit dem konzentrierten Brühwürfel, dem Reis und dem Salz in den Topf geben.

Menü EINTOPF einstellen, Gartemperatur 1, Zeit auf der Reispackung.

2 Drücken Sie die Starttaste und das Gerät beginnt zu heizen.

3 Wenn die Zeit um ist, ist es fertig, wir können es abtropfen lassen und essen oder es abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Reis mit Champignons

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

200 gr gehackte Champignons
1 Knoblauch
50 ml Olivenöl
400 gr natürliches Tomatenpüree
1,5 misurino per il riso
3 misurini per l'acqua
½ dado di pollo (opzionale)
Sale

ZUBEREITUNG

1 Die Champignons mit dem gehackten Knoblauch anbraten, Menü BRATEN Gartemperatur 2, 10 Minuten. Von Zeit zu Zeit umrühren, damit sie nicht festkleben. Wenn sie fertig sind, die Tomaten hinzufügen und unter häufigem Umrühren weiterbraten.

2 Dann den Reis, das Wasser, den Brühwürfel und das Salz hinzufügen. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 13 Minuten einstellen.

Reis mit Gemüse

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

100 gr Kürbis
100 gr rote Paprika 1 Stück Pastinake
200 gr Erbsen
1 große Karotte
1 Gehackter Knoblauch
2 Messbecher Reis
5-6 Messbecher Wasser (um gut zu bedecken)
Lebensmittelfarbe (Option)
Salz

ZUBEREITUNG

1 Das gesamte geschnittene Gemüse zusammen mit den restlichen Zutaten in die Pfanne geben und Menü EINTOPF, Kochtemperatur 1, 25 Minuten einstellen.

HINWEIS: Der Reis muss sofort aus der Pfanne genommen werden, da er sonst weiter Flüssigkeit aufnimmt und überkocht.

Gebackener Reis

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

400 gr Reis
125 gr gebratene Tomaten 1 Knoblauchzehe
2 in Stücke geschnittene Kartoffeln
250 gr in Stücke geschnittene Rippen
150 Gramm gekochte Kichererbsen
100 gr Speck
150 gr Blutwurst
500 ml Fleischbrühe
1 gehackte natürliche Tomate
2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Lebensmittelfarbe
100 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten, außer dem Reis und der Fleischbrühe, unter Rühren anbraten und das Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 10 Minuten einstellen.

2 Den Reis und die Fischbrühe hinzufügen. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 25 Minuten.

Zubereitung in einem einzigen Schritt: Geben Sie alle rohen Zutaten in den Roboter und programmieren Sie Menü OFEN, Gartemperatur 1, 25 Minuten.

Reis mit Rippchen

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

600 gr kleine Rippchen
½ Zwiebel
1 italienische grüne Paprika
1 Knoblauchzehe
1 Fleischbrühwürfel
2 Messbecher Reis
50 ml Öl
1 Lorbeerblatt
10 Messbecher Wasser
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 3, 20 Minuten; sobald es heiß ist, die gehackte Zwiebel, den gehackten Knoblauch und die Paprika hinzufügen. Nach dem Braten die Rippchen zugeben und gut anbraten, dann den Reis zugeben und kurz mitbraten.

2 Wasser, Lorbeerblatt, Pfeffer, Brühwürfel und Salz hinzufügen. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen.

HINWEIS: Dieser Reis ist brüheartig, wenn Sie einen trockenen Reis wünschen, fügen Sie weniger Wasser hinzu.

Reis mit Krabben

4 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

10-12 Garnelenschwänze
1,6 Liter Krabbenfumet
150 gr runder Reis
1 Lauch
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ rote Pfefferschote
1 Teelöffel Tomatenkonzentrat
Ein paar Zweige Petersilie
3 Esslöffel Olivenöl
Ein paar Safranfäden
Salz

ZUBEREITUNG

1 Den Herd auf das Menü GRILLEN, Temperatur 1, 10 Minuten einstellen und das Olivenöl und das Gemüse (Lauch, Knoblauch, Zwiebel und Paprika, gut geputzt und in sehr kleine Würfel geschnitten) in die Pfanne geben und braten, bis es Farbe annimmt.**2** Drücken Sie die Starttaste und das Gerät beginnt zu heizen.

2 Safranfäden, frische Petersilie, Tomatenmark und eine Prise Salz hinzufügen. Umrühren und das Fumet und den Reis hinzufügen. Programmieren Sie das Menü SUPPE, Gartemperatur 2, 8 Minuten.

3 Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Garnelen hinzufügen und einige Minuten ruhen lassen.

Reissalat

6 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

1,5 Liter Wasser
1 Fleischbrühwürfel
2 Messbecher mit Reis
1 Teelöffel Salz
½ rote Pfefferschote
Thunfisch
2 hartgekochte Eier Öl
Essig
Salz

ZUBEREITUNG

1 Das Wasser zusammen mit dem konzentrierten Brühwürfel in den Topf geben. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen.

2 Drücken Sie die Starttaste und das Gerät beginnt zu heizen.

3 Wenn die Anzeige 20 Minuten anzeigt, den Reis und das Salz hinzufügen und den Deckel wieder schließen.

4 Wenn die Zeit abgelaufen ist, abgießen und abkühlen lassen.

5 Wenn er kalt ist, die restlichen gehackten Zutaten hinzufügen und abschmecken.

Im Kühlschrank aufbewahren, bis er verzehrfertig ist.

Nudelsalat

6 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

250 gr Nudeln
1 Lorbeerblatt
1,5 Liter Wasser zum Bedecken
100 gr gewürfelter Schinken
100 gr gewürfelter Käse
2 kleine Dosen Thunfisch
½ Dose Zuckermais
Grüne und schwarze Oliven
1 Apfel oder ein paar Scheiben Ananas in Stücken
Öl
Essig
Salz

ZUBEREITUNG

1 Wasser, Lorbeerblatt, Salz und Nudeln hinzufügen und das Menü PASTA, Gartemperatur 2, 10 Minuten programmieren. Nach Ablauf der Zeit abgießen und abkühlen lassen.

2 Sobald die Nudeln kalt sind, die restlichen Zutaten hinzufügen und abschmecken.

3 Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

HINWEIS: Die Garzeit der Nudeln variiert je nach Nudelsorte und persönlichem Geschmack.

Bohnensalat

4 Personene 65 Minuten

ZUTATEN

400 gr Bohnen
400 gr zerkleinerte Tomaten
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
1 Teelöffel Salz
1 Prise Pfeffer
50 ml Öl

Für das Dressing:
125 ml Essig
125 ml Öl

ZUBEREITUNG

1 Weichen Sie die Bohnen am Vorabend ein.

2 Schneiden Sie das Gemüse und geben Sie alle Zutaten in den Topf, bedecken Sie ihn mit Wasser und stellen Sie das Programm auf Menü GEMÜSE, Gartemperatur 2, 60 Minuten.

3 Die restliche Brühe abnehmen und im Kühlschrank abkühlen lassen, würzen und kalt servieren.

Nudeln kochen

4 Personen 15 Minuten

ZUTATEN

250 gr Nudeln
1 Lorbeerblatt
1,5 Liter Wasser
Salz

ZUBEREITUNG

1 Das Wasser zum Kochen bringen, Menü PASTA programmieren, Gartemperatur 2, 10 Minuten.

2 Wenn die Zeit abläuft, fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel. Wenn die Zeit abgelaufen ist, abseihen und abkühlen lassen.

Zubereitung in einem Schritt: Alle Zutaten hinzufügen und das Menü PASTA einstellen, Gartemperatur 2, 10 Minuten. Nach Ablauf der Zeit abgießen und abkühlen lassen.

HINWEIS: Die Garzeit variiert je nach Nudelsorte und persönlichem Geschmack.

Spaghetti mit Speck

4 Personen 16 Minuten

ZUTATEN

160 gr zerkleinerte Spaghetti
200 gr Speck
2 Knoblauchzehen
1 Ei
1 Esslöffel Butter
Geriebener Käse zum Servieren
Wasser zum Bedecken der Nudeln

ZUBEREITUNG

1 Den Knoblauch schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Geben Sie sie mit der Butter und dem Speck in die Pfanne und stellen Sie das Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 5 Minuten ein.

2 Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und das Menü PASTA, Gartemperatur 1, 16 Minuten einstellen.

Zubereitung in einem Schritt: Den Knoblauch schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in die Pfanne geben, gut umrühren, den Deckel schließen und das Menü PASTA, Gartemperatur 2, 16 Minuten einstellen.

Spaghetti mit Würstchen

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

160 gr Spaghetti, halbiert
100 gr Speck, in Stücke geschnitten
6 Würste, in Stücke geschnitten
20 ml Olivenöl
20 ml Weißwein
1 gehackte Knoblauchzehe
1 gehackte Zwiebel
200 gr gebratene Tomaten
40 gr Parmesankäse
Wasser zum Bedecken der Nudeln
Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1 Den Knoblauch und die Zwiebel zusammen mit dem Speck und den Würsten anbraten, Menü BRATEN programmieren, Gartemperatur 2, 6 Minuten.

2 Dann die restlichen Zutaten und das Wasser hinzufügen, bis alles bedeckt ist, und auf PASTA-Menü, Kochtemperatur 2, 20 Minuten einstellen.

3 Zum Schluss mit dem Käse bestreuen.

Zubereitung in einem einzigen Schritt: Alle Zutaten, außer dem Käse, in den Topf geben und mit Wasser bedecken. Stellen Sie das Menü PASTA ein, Gartemperatur 2, 20 Minuten. Am Ende der Zeit den Käse nach Geschmack darüber streuen.

Makkaroni und Fleisch

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

1 gehackte Zwiebel
1 Knoblauchzehe, gehackt
400 gr gehackte Tomaten
400 gr gemischtes Hackfleisch
50 ml Olivenöl
500 ml Wasser
3 Messbecher Makkaroni
1 Prise Pfeffer
1 Prise Oregano
1 Prise Zucker
1 Teelöffel Salz Käse

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben, das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 2, 20 Minuten. Wenn es heiß ist, die Zwiebel, den Knoblauch und das Fleisch hinzufügen. Nach etwa 10 Minuten die Tomate mit einer Prise Zucker und Salz hinzufügen.

2 Nach Ablauf der Zeit die restlichen Zutaten, außer dem Käse, hinzufügen und das Menü PASTA, Gartemperatur 2, 12 Minuten programmieren.

3 Nach Belieben mit Käse bestreuen und servieren.

Makkaroni mit Thunfisch und Tomate

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 gr gehackte Tomaten
2 kleine Dosen Thunfisch
50 ml Olivenöl
200 gr Makkaroni
500 ml Wasser
1 eine Prise Zucker
2 Teelöffel Salz Käse

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben, das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 2, 10 Minuten. Wenn es heiß ist, die Zwiebel, den gehackten Knoblauch und die Tomate hinzufügen.

2 Nach Ablauf der Zeit die restlichen Zutaten, außer dem Käse, hinzufügen und das Menü PASTA, Gartemperatur 2, 12 Minuten programmieren.

3 Nach Belieben mit Käse bestreuen und servieren.

Gratinierte Spiralen

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

2 Messbecher Spiralen
1 gewürfelte Hühnerbrust
200 ml Schlagsahne
Geriebener Käse zum Gratinieren Wasser zum Übergießen der Nudeln

ZUBEREITUNG

1 Braten Sie die gehackte Brust, Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 10 Minuten einstel-len. Wenn sie fertig ist, herausnehmen und beiseitestellen.

2 Geben Sie das Wasser und die Spiralen in das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 4 Minuten.

3 Abgießen und in einen Silikon- oder Aluminiumbehälter geben, der in die Pfanne passt, die Brust und die Sahne hinzufügen, mischen und den geriebenen Käse hinzufügen.

4 Stellen Sie den Behälter nach dem Reinigen in die Pfanne und stellen Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, Zeit 10 Minuten, ein.

Tortellini mit Carbonara-Sauce

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

250 gr Tortellini
100 gr gewürfelter Speck
½ mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
150 gr Champignons (1 Glas)
40 gr Butter
200 ml Sahne
2 Messbecher Wasser
Eine Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Die Zwiebel mit einer Prise Salz und Pfeffer, dem Speck und der Butter anbraten, Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 10 Minuten bei offenem Deckel, umrühren, damit es nicht anbrennt.

2 Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und programmieren Sie das Menü PASTA, Gartemperatur 2, 16 Minuten.

Zubereitung in einem Schritt: Alle Zutaten in die Schüssel geben und das Menü PASTA einstellen, Kochtemperatur 2, 20 Minuten.

Tortellini mit Nüssen und Käse

4 Personen 16 Minuten

ZUTATEN

500 gr gefüllte Tortellini
200 gr Walnüsse
150 gr Provolone-Käse
160 gr Sahne
Wasser zum Bedecken der Nudeln

ZUBEREITUNG

1 Alle rohen Zutaten in den Topf geben und mit Wasser bedecken. Stellen Sie das Menü PASTA ein, Gartemperatur 2, 16 Minuten (beachten Sie die Anweisungen auf der Nudelpackung).

Von Zeit zu Zeit umrühren, damit die Nudeln lockerer werden.

Bänder mit Gemüse

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

300 gr Bänder (Nudeln)
½ gehackte Aubergine
½ gehackte Zucchini
½ gehackte rote Paprika
½ gehackte grüne Paprika
1 gehackte Zwiebel
2 gehackte Knoblauchzehen
Oregano
1,5 Liter Wasser
100 ml Öl
Salz

ZUBEREITUNG

1 Das Wasser mit 30 ml Öl, etwas Salz und etwas Oregano in den Topf geben. Programmieren Sie das Menü PASTA, Gartemperatur 2, 12 Minuten.

2 Wenn das Wasser kocht, die Bänder hinzufügen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, unter kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

3 70 ml Öl in die Pfanne geben und die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben, etwas salzen und das Menü BRATEN, Garstufe 2, 12 Minuten einstellen. Wenn es ein paar Minuten gekocht hat, den Rest des Gemüses dazugeben und die restliche Zeit stehen lassen, dabei ab und zu umrühren.

4 Sobald das Gemüse fertig ist, die reservierten Nudeln dazugeben und gut umrühren, um alle Zutaten zu vermischen.

Tagliatelle mit Lachs und Kaviar

4 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

300 gr Tagliatelle
150 gr Räucherlachs in Streifen
1 kleines Glas Kaviarersatz
200 ml Kochsahne
1,5 Liter Wasser
30 ml Öl
Salz

ZUBEREITUNG

1 Das Wasser, 30 ml Öl, etwas Salz und etwas Oregano in die Pfanne geben. Stellen Sie das Menü PASTA ein, Gartemperatur 2, 12 Minuten.

2 Wenn das Wasser kocht, die Tagliatelle hinzufügen. Sobald sie fertig sind, unter fließendem kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

3 Die Sahne in die Pfanne geben und den Herd auf das Menü EINTOPF, Kochtemperatur 1, 6 Minuten einstellen. Nach 4 Minuten den Lachs und die Hälfte des Kaviars hinzufügen. Umrühren, bis die Zeit abgelaufen ist, und die Nudeln dazugeben, um sie mit der Sauce zu vermischen.

4 Servieren und den Rest des Kaviars auf den Tellern anrichten.

Fideuá

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

300 gr dicke Nudeln

1,5 Liter Meeresfrüchte-Fumet

8-10 geschälte Krabben oder Garnelen

8-10 Seeteufelwürfel

Eine Prise Salz (Option)

Für das Fumet:

Die Köpfe und Schalen von 750 gr Garnelen (ca.)

1 kleine Zwiebel, gewürfelt 1 Karotte, gewürfelt

1 gehackter Lauch

1 gehackte Knoblauchzehe

Natives Olivenöl extra Duftender Wein

Wasser (die Menge hängt von der gewünschten Konzentration ab)

Ein paar Safranfäden

Salz

ZUBEREITUNG

1 Einen Spritzer Olivenöl in die Pfanne geben, das Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 5 Minuten einstellen und das Gemüse, die Köpfe und Schalen der Garnelen, eine Prise Salz und einige Safranfäden hinzufügen.

2 Fügen Sie ein wenig duftenden Wein hinzu, das Wasser und programmieren Sie das Menü SUPPE, Gartemperatur 1, 10 Minuten.

3 Mit Hilfe eines Siebs oder eines Chinois (gut auspressen, um das gesamte Aroma zu extrahieren) erhalten wir den Fumet. Reinigen Sie die Pfanne.

4 Geben Sie das Fumet zusammen mit den restlichen Zutaten in den Topf und stellen Sie Menü EINTOPF, Gartemperatur 2, 12 Minuten ein.

5 Wenn ein wenig Brühe übrig bleibt, lassen Sie sie vor dem Servieren einige Minuten in der Pfanne ziehen.

Chorizo-Fideuá

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

75 gr dicke Nudeln
50 gr gewürfelte Chorizo
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ grüne oder rote Paprika
100 gr gebratene Tomate
230 ml Wasser
30 ml di olio d'oliva
Zafferano
Sale

ZUBEREITUNG

1 Die Zwiebel, den Knoblauch und die klein geschnittene Paprika zusammen mit dem Olivenöl in die Pfanne geben. Menü BRATEN programmieren, Gartemperatur 2, 10 Minuten, bei geöffnetem Deckel. Es ist normal, wenn die Zeit nicht abgezogen wird.

2 Safranfäden und Chorizo zugeben, einige Male mit dem Rührstab des Roboters umrühren und die gebratenen Tomaten zugeben, noch ein paar Minuten weiterbraten.

3 Beenden Sie das Menü BRATEN. Dann die Nudeln dazugeben, ein wenig umrühren und das Wasser und eine Prise Salz hinzufügen. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 12 Minuten ein.

4 Wenn ein wenig Brühe übrig bleibt, lassen Sie sie vor dem Servieren einige Minuten in der Pfanne ziehen.

Zubereitung in einem Schritt: Alle Zutaten in die Pfanne geben und das Programm auf das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 12 Minuten einstellen.

Weiße Bohnen

4 Personen 70 Minuten

ZUTATEN

500 gr weiße Bohnen
½ Zwiebel
½ grüne Paprika
½ reife Tomate
½ Lauch
1 Möhre
1 Kartoffel
2 Knoblauch
2 Stück Schinken oder Speck
3 Stück Chorizo oder 1 Koch-Chorizo
1 Stück Blutwurst (Option)
1 Lorbeerblatt
1 Schuss Weißwein
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Esslöffel Paprika süß Farbstoff
15 ml Öl
750 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1 Weichen Sie die Bohnen am Vorabend ein.

2 Das gesamte Gemüse klein schneiden. Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 2, 10 Minuten. Wenn es heiß ist, die Zwiebel, den Lauch, den Knoblauch und die Paprika hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren anbraten, damit sie nicht anhaften.

3 Nach dem Braten das Menü abschalten und ein wenig weiterrühren, damit es nicht am Boden der Pfanne kleben bleibt.

4 Geben Sie die restlichen Zutaten in die Pfanne und programmieren Sie das Menü GEMÜSE, Gartemperatur 2, 55 Minuten.

Zubereitung in einem einzigen Schritt: Weichen Sie die Bohnen am Vorabend ein. Geben Sie alle Zutaten mit dem zuvor geschnittenen Gemüse in die Pfanne und stellen Sie das Programm auf Menü GEMÜSE, Gartemperatur 2, 55 Minuten.

Altmodische Linsen

4 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

350 gr Linsen
1 Stück grüne Paprika
1 Stück rote Paprika
1 Möhre
1 Stück Staudensellerie
1 Stück Lauch
1 Stück Kürbis
½ Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3-4 Schweinerippchen
3-4 Stück Chorizo-Wurst
1 Stück Speck
1 Blutwurst (Option)
1 Brühwürfel oder
Salz
1 cucchiaio di paprika dolce
1 foglia di alloro
750 ml di acqua
50 ml di olio

ZUBEREITUNG

1 Weichen Sie die Linsen am Vorabend ein.

2 Das gesamte Gemüse klein schneiden und gut waschen.

3 Das Gemüse in einer Pfanne bei einer Kochtemperatur von 1, 7 Minuten im Menü GRILL, anbraten.

4 Geben Sie die restlichen Zutaten in die Pfanne und programmieren Sie das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 35 Minuten.

Zubereitung in einem einzigen Schritt: Weichen Sie die Linsen am Vorabend ein. Das gesamte Gemüse klein schneiden und gut waschen. Geben Sie alle Zutaten in die Pfanne und stellen Sie das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 35 Minuten ein.

Linsen nach Burgos-Art

4-6 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

350 gr Linsen
3 Blutwürste aus Burgos
6 Esslöffel Öl
1 Zwiebel
1 Möhre
1 Stück grüne Paprika
1 Esslöffel gebratene Tomate
1 Teelöffel Paprika
1 Lorbeerblatt
1 Teelöffel Thymian
1 Teelöffel Petersilie
1 Teelöffel Salz
Wasser zum Bedecken

ZUBEREITUNG

1 Weichen Sie die Linsen am Vorabend ein.

2 Die Paprika, die Zwiebel und die Karotte schneiden und zusammen mit dem Öl in die Pfanne geben, um die Bratensoße herzustellen. Menü BRATEN programmieren, Gartemperatur 2, 10 Minuten. Umrühren, damit nichts anhaftet.

3 Die restlichen Zutaten in die Pfanne geben, mit Wasser bedecken und das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 30 Minuten programmieren.

Zubereitung in einem Schritt: Paprika, Zwiebel und Karotte schneiden und alle Zutaten in den Topf geben, mit Wasser bedecken und auf das Menü EINTOPF stellen, Gartemperatur 1, 30 Minuten.

Ajomoje

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

1 Bund feiner grüner Spargel
1 italienische grüne Paprika
1 kleine Zwiebel
1 Paar reife Tomaten
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
1 Knoblauch
4 Eier
50 ml Öl
700 ml Wasser Salz
Altes Brot

ZUBEREITUNG

1 Den Roboter mit dem Öl erhitzen, Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 10 Minuten programmieren.

2 In der Zwischenzeit das Gemüse hacken und, wenn die Zeit abläuft, hinzufügen und ein wenig pochieren lassen. Rühren Sie sie um, damit sie nicht zusammenkleben und goldbraun werden.

3 Nach Ablauf der Zeit Wasser, Salz nach Geschmack, Knoblauch und Kreuzkümmel hinzufügen. Seien Sie vorsichtig mit dem Kreuzkümmel, da er einen sehr starken Geschmack hat), programmieren Sie das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten, wenn die Zeit abläuft, öffnen Sie den Deckel.

4 In den letzten 2 Minuten die Eier in den Eintopf schlagen. Mit altbackenen Brotstücken vom Vortag servieren.

Kichererbsen in Sauce

4 Personen 70 Minuten

ZUTATEN

50 ml Öl
1 mittelgroße Zwiebel
1 Teelöffel Mehl
1 Stück geröstetes Brot
3 Stück Knoblauch
1 Teelöffel Petersilie
1 Päckchen Safran
250 gr Kichererbsen
Salz
Wasser zum Bedecken der Kichererbsen

ZUBEREITUNG

1 Die Kichererbsen am Vorabend einweichen.

2 Die Kichererbsen mit einer Prise Salz hinzufügen und mit dem Wasser kochen, Menü GEMÜSE programmieren, Gartemperatur 2, 60 Minuten. Abgießen und beiseitestellen.

3 Die restlichen Zutaten in die Pfanne geben und im Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 6 Minuten anbraten. Umrühren, damit das Bratgut nicht klebt.

4 Anschließend die reservierten Kichererbsen hinzufügen und umrühren, damit sich die Kichererbsen mit der Sauce vermischen.

Kichererbsen mit Chorizo

4 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

½ rote Paprika
½ grüne Paprika
½ gelbe Paprika
2 Karotten
Gehackte würzige Chorizo
1 Teelöffel Basilikum
1 Prise gehackte Petersilie
½ Teelöffel Paprika
2 Esslöffel gebratene Tomate
2 kleine Kartoffeln in kleine Stücke geschnitten
400 gr Kichererbsen
50 ml Öl
½ Teelöffel Salz
200 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1 Die Kichererbsen am Vorabend einweichen.

2 Das gesamte Gemüse klein schneiden. Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 1, 10 Minuten. Wenn es heiß ist, die Zwiebel, die Paprika, die Karotte, die Chorizo und das Salz hinzugeben und anbraten, dabei ab und zu umrühren, damit es nicht kleben bleibt.

3 Wenn die Zeit abgelaufen ist, Wasser, Basilikum, Petersilie, gebratene Tomaten, Kartoffeln und Kichererbsen hinzufügen. Alle Zutaten gut verrühren und das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 30 Minuten einstellen.

Gekochte Kartoffeln

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

500 gr kleine Kartoffeln
1 Löffel Salz
Wasser zum Bedecken

ZUBEREITUNG

1 Waschen Sie die Kartoffeln gründlich, in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne legen. Wasser hinzufügen, salzen und den Herd auf das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen.

2 Wenn die Kartoffeln gekocht sind, abgießen und abkühlen lassen.

3 Wir können mit ein wenig Salz und Öl würzen.

HINWEIS: Die Garzeit der Kartoffeln kann je nach Größe und Art der Kartoffeln variieren.

Eintopf mit grünen Bohnen

6 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

6-8 mittelgroße Kartoffeln, geschält
2 Möhren, in Stücke geschnitten
150 gr grüne Bohnen, halbiert
1 Teelöffel
Salz
Wasser zum Bedecken

ZUBEREITUNG

1 Geben Sie alle Zutaten in die Pfanne und stellen Sie das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 25 Minuten ein.

2 Prüfen Sie, ob alles gut durchgebraten ist. Wenn nicht, können Sie bei gleichem Menü und gleicher Gartemperatur noch 5 Minuten hinzufügen.

Kartoffelsalat mit Ei und Thunfisch

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

500 gr kleine Kartoffeln
2 kleine Dosen Thunfisch
3-4 Eier
1 Löffel Salz Wasser zum Bedecken

ZUBEREITUNG

1 Die Kartoffeln gut waschen, in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne mit den Eiern geben. Wasser hinzufügen, salzen und den Herd auf das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen.

2 Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und abkühlen lassen, ebenso wie die Eier, die wir schälen und in Stücke schneiden.

3 Den Thunfisch hinzufügen und mit etwas Salz und Öl würzen. Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

HINWEIS: Die Garzeit der Kartoffeln kann je nach Größe und Art der Kartoffeln variieren.

Hühnersalat mit Apfel

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

2 Hühnerbrüste
3 gekochte Kartoffeln
5 geriebene Möhren
2 Essiggurken, gehackt
½ Tasse Oliven
2 hartgekochte Eier, zerkleinert
1 in Stücke geschnittener Apfel mit Schale
½ Tasse gehackte Walnüsse
½ Kopfsalat
Vinaigrette-Sauce (8 Esslöffel Öl, 3 Esslöffel Essig, ½ Teelöffel Senf und ½ Teelöffel Salz)
Wasser zum Bedecken

ZUBEREITUNG

1 Die Kartoffeln gut waschen, in Würfel schneiden und zusammen mit den Eiern und der gewürfelten Brust in die Pfanne geben. Wasser hinzufügen, salzen und den Herd auf das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen.

2 Wenn die Zeit abgelaufen ist, abseihen und abkühlen lassen.

3 Die Hühnerbrüste zerbröseln und mit den Kartoffeln, Karotten, dem Ei und dem Apfel vermischen.

4 Diese Mischung mit der Vinaigrette-Sauce anrichten und auf einem Salatbett anrichten. Mit den Gewürzgurken, Oliven und Walnüssen garnieren.

Kartoffeln mit Ei

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

100 ml Wasser
100 ml Olivenöl
500 gr Kartoffeln
5 Eier
Salz

ZUBEREITUNG

1 Das Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden wie für ein Omelett. Die Eier aufschlagen und zusammen mit der Kartoffel zu den restlichen Zutaten geben. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 30 Minuten.

Kartoffeln mit Kichererbsen

4 Personen 70 Minuten

ZUTATEN

400 gr Kartoffeln
50 ml Öl
50 gr Zwiebeln
200 gr Kichererbsen
1 Lorbeerblatt
600 ml Wasser oder Brühe
1 Teelöffel
Salz

ZUBEREITUNG

1 Die Kichererbsen am Vorabend einweichen.

2 Die gehackte Zwiebel und die gehackten Kartoffeln in den Topf geben, die restlichen Zutaten hinzufügen, mit Wasser bedecken, gut umrühren, den Deckel schließen und das Menü GEMÜSE, Gartemperatur 2, 65 Minuten programmieren.

Kartoffeln mit Chorizo

4 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

500 gr Kartoffeln in Stücken
200 gr Chorizo-Wurst in Scheiben oder Würfeln
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauch
1 Lorbeerblatt
50 ml Olivenöl
Salz
Petersilie
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Öl, Zwiebel und gehackten Knoblauch in die Pfanne geben und Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 5 Minuten einstellen.

2 Geben Sie die restlichen Zutaten in die Pfanne und programmieren Sie das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten.

Eier nach türkischer Art

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

4 hartgekochte Eier, in Spalten geschnitten
500 gr gemischtes Rinderhackfleisch
1 Gehackte Zwiebel
2 gehackte Knoblauchzehen
1 Cayennepfeffer
1 Lorbeerblatt
2 Pfefferkörner
2 Gewürznelken
1 Brühwürfel
½ Glas Weißwein
½ Glas Öl
Wasser zum Bedecken

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten, außer den Eiern, in die Pfanne geben, vermengen, mit Wasser bedecken und auf das Menü EINTOPF stellen, Kochtemperatur 1, 20 Minuten.

2 In das Gefäß geben, in dem es serviert werden soll, und die Eier dazugeben, etwas warten, bis sie Geschmack angenommen haben.

Fleischbällchen

4 Personen 55 Minuten

ZUTATEN

500 gr gemischtes Fleisch
2 Eier
100 ml Öl Knoblauch
Petersilie
Semmelbrösel
Salz

Für die Sauce:
1 gehackte Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Petersilie und Oregano
½ Teelöffel Paprika
80 ml Weißwein (Messbechermaß)
1 Brühwürfel (Option)
Wasser, zum Bedecken
Salz

ZUBEREITUNG

1 Die Eier aufschlagen, den Knoblauch zerdrücken und die Petersilie hacken. Zusammen mit dem Brot zum Fleisch geben und gut vermischen. Die Frikadellen mit ein wenig Mehl formen.

2 Geben Sie das Öl in die Pfanne und stellen Sie das Menü BRATEN, Temperatur 2, 20 Minuten ein. Wenn das Öl heiß ist, die Fleischbällchen hineingeben und, sobald sie braun werden, aus der Pfanne nehmen.

3 Das Öl auslassen und die Zwiebel und die Knoblauchzehen zusammen mit der Petersilie, dem Paprika und dem Oregano anbraten.

4 Wenn die Zeit abgelaufen ist, den Wein und die Fleischbällchen hinzufügen. Mit Wasser bedecken und das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 30 Minuten programmieren.

Tofu-Fleischbällchen

4-6 Personen 30 Minuten (+ 30 Wartezeit)

ZUTATEN

250 gr Tofu
2 Esslöffel geröstete Sesamsamen
1 Esslöffel Sojasauce
2 mittelgroße Möhren
1 Zwiebel Mehl
Öl
400 ml Wasser
Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1 Den Tofu zerbröseln und gut abtropfen lassen.

2 Die Zwiebel und die Möhren schälen und würfeln und zusammen mit dem Wasser in der Pfanne kochen. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen.

3 Danach abtropfen lassen und mit dem Tofu, Sesam- und Sojasauce, Salz und Pfeffer zu einem Teig verarbeiten.

4 Zu Frikadellen formen und in Mehl wälzen. Etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

5 Dann in Öl im Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 15 Minuten frittieren.

Schinken-Käse-Rollen

3 Personen 8 Minuten

ZUTATEN

6 Scheiben Schinken
200 gr Streichkäse
3 Scheiben Edelschimmelkäse
Prise
Salz
Gehackte Petersilie
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Streichkäse, Salz, Pfeffer und Petersilie mischen.

2 Die Schinkenscheiben mit der Mischung füllen und aufrollen.

3 Den Boden der Form mit Alufolie auslegen und die Schinkenröllchen zusammenlegen. Dann mit dem Edamer bedecken und Menü OFEN, Gartemperatur 1, 6 Minuten einstellen.

4 Warten Sie, bis sie abgekühlt sind, bevor Sie sie aus der Pfanne nehmen.

Bohnen-Hamburger

4-6 Personen 65 Minuten (+30 di attesa)

ZUTATEN

400 gr weiße Bohnen
60 gr Karotten
60 gr Zucchini
2 Scheiben geschnittenes Brot
Ein Schuss Vollmilch
20 gr Zwiebel
1 Ei
150 gr Semmelbrösel
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG

1 Weichen Sie die Bohnen am Vorabend ein.

2 Geben Sie die Bohnen in den Topf, bedecken Sie sie mit Wasser und programmieren Sie das Menü GEMÜSE, Gartemperatur 2, 50 Minuten.

3 Die Bohnen abtropfen lassen, die geschälten und gewürfelten Karotten, die geschälte und gewürfelte Zucchini, das in Scheiben geschnittene Brot, einen Spritzer Milch, die gewürfelte Zwiebel, das Ei, die Semmelbrösel und das Salz hinzufügen. Alles zusammen zu einem Teig verarbeiten.

4 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, gut mit Frischhaltefolie abgedeckt.

5 Fetten Sie Ihre Hände mit etwas Öl ein und formen Sie kleine Kugeln, die Sie flach drücken

6 Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 15 Minuten. Wenn das Öl heiß ist, die Frikadellen braten.

7 Die Burger herausnehmen und in eine Schale auf Küchenpapier legen, damit das überschüssige Öl aufgesaugt wird.

Würstchen- und Käsekuchen

6-8 Personen 55 Minuten

ZUTATEN

3 oder 4 Eier je nach Größe
200 gr Mehl
150 gr Milch
100 gr Sonnenblumenöl
8 oder 10 Würste, in Stücke geschnitten
1 Päckchen Hefe
100 gr geriebener Emmentaler Käse
Weißer Pfeffer
Curry
Salz

ZUBEREITUNG

1 Die Eier mit Salz, Pfeffer und Curry verquirlen. Wenn sie gut verquirlt sind, die Milch und das Öl nach und nach unter ständigem Schlagen hinzufügen. Sobald die Masse cremig ist, das mit dem Backpulver vermischte Mehl und den geriebenen Käse hinzufügen.

2 Die Würste leicht bemehlen und beiseitestellen. Die Pfanne einfetten und bemehlen und die Hälfte der Mischung hineingeben, dann die Würste hineinlegen und den Rest der Mischung hineingeben. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 50 Minuten.

3 Nach dem Backen aus der Form nehmen und abkühlen lassen, aus der Form lösen und vor dem Servieren auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Spargel mit Schinken

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

1 Bund Wildspargel
1 Liter Wasser Kleine Stücke Serrano-Schinken, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Das Wasser in die Pfanne geben. Legen Sie den zuvor gewaschenen Spargel in den Dampfaufsatz und stellen Sie ihn an seinen Platz. Programmieren Sie das Menü DAMPF Gartemperatur 1, 25 Minuten.

2 Aus dem Roboter nehmen und den Schinken vor dem Servieren hinzufügen.

Fisch

Meerespudding

6-8 Personen 50 Minuten

ZUTATEN

5 Eier
200 gr Thunfisch
400 gr Kondensmilch
6 Piquillo-Paprikaschoten
400 Gramm Meeressticks
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Die Stangen und die Paprikaschoten in Stücke schneiden. Dann alle Zutaten miteinander vermischen. In eine Aluminiumform gießen und in die Pfanne stellen. Menü EIN

2 Nach Ablauf der Zeit abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen, bis er ganz kalt ist.

3 Nach dem Abkühlen aus der Form nehmen und mit Mayonnaise, rosa Sauce, Oliven oder Gurken servieren.

Stockfischkrapfen

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

300 gr entsalzener Kabeljau
200 gr geschälte Kartoffeln
500 ml Wasser Petersilie
3 Eier
50 gr Zwiebeln
½ Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer
50 ml Olivenöl Bratöl

ZUBEREITUNG

1 Die Zwiebel, die Petersilie und den Kabeljau hacken und mischen. Die Mischung in die Pfanne mit dem Olivenöl geben und mit dem Menü GRILL, Gartemperatur 1, 6 Minuten braten. Wenn die Zeit abgelaufen ist, herausnehmen und beiseitestellen.

2 Die Kartoffeln mit Wasser kochen, Menü BRATEN programmieren, Gartemperatur 1, 20 Minuten.

3 Die Kartoffeln herausnehmen und zusammen mit den übrigen Zutaten zu der reservierten Mischung geben. Gut mischen.

4 Mit Hilfe von zwei Löffeln kleine Kugeln formen. Geben Sie das Öl in die Pfanne und stellen Sie das Menü BRATEN, Temperatur 2, 10 Minuten ein. Wenn das Öl heiß ist, Krapfen hineingeben.

Kabeljaubällchen

6 Personen 20 Minuten

INGREDIENTI

500 gr gekochte Kartoffeln
250 gr entsalzener Kabeljau
70 ml Öl Knoblauch
Petersilie
Pfeffer Zimt
Salz nach Geschmack
100 gr Pinienkerne Wasser zum Bedecken der Kartoffeln
1 Ei und Mehl (Teig)

ZUBEREITUNG

1 Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, zusammen mit dem Wasser in den Topf geben und das Menü EINTOPF, Gartemperatur 2, 15 Minuten einstellen. Danach abgießen und beiseitestellen.

2 Den Knoblauch und die Petersilie hacken und anbraten, Menü BRATEN programmieren, Gartemperatur 2, 2 Minuten.

3 Den Kabeljau in Stücke schneiden, in die Bratensoße geben, mit dem Spatel gut durchmischen und mit Zimt, Pfeffer und Pinienkernen würzen und das Salz kontrollieren.

4 Aus dieser Masse kleine Kugeln formen und in Ei und Mehl wälzen. Öl in die Pfanne geben und Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 2, 10 Minuten, wenn das Öl heiß ist, die Bällchen hinzufügen.

Gedämpfte Venusmuscheln

4 Personen 13 Minuten

INGREDIENTI

500 gr Venusmuscheln
2 Zitronenscheiben
1 Lorbeerblatt
1,5 Liter Wasser
1 Prise
Salz

ZUBEREITUNG

1 Wasser, Zitrone, Salz und Lorbeerblatt in den Topf geben und die Venusmuscheln in den Dämpfeinsatz legen. Programmieren Sie das Menü DAMPF, Gartemperatur 1, 13 Minuten.

HINWEIS: Sie können die Muscheln mit gebratenen Zwiebeln oder Meeresfrüchtesoße begleiten.

Kartoffeln mit Venusmuscheln

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

½ kg Kartoffeln
½ kg feine Venusmuscheln
1 mittelgroße Zwiebel
750 ml Fischfond
1 Chilischote
Olivenöl
Ein wenig Petersilie
Salz

ZUBEREITUNG

1 Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden und die Zwiebel hacken.

2 Die Muscheln säubern und mit den restlichen Zutaten in die Pfanne geben. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen.

Gedämpfte Miesmuscheln

4 Personen 10 Minuten

ZUTATEN

500 gr Muscheln
100 ml Wasser
1 klein geschnittene Zitrone
100 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
1 Prise Pfeffer
1 Prise gehackte Petersilie
1 Esslöffel Olivenöl

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten außer den Muscheln hinzufügen, umrühren und gut vermischen. Die Muscheln hinzufügen und Menü DAMPF, Gartemperatur 1, 5 Minuten programmieren.

2 Nach Ablauf dieser Zeit die Muscheln herausnehmen, in eine Schüssel geben und mit dem Saft übergießen.

Gegrillter Schwertfisch

4 Personen 15 Minuten

ZUTATEN

4 Schwertfischfilets
Öl
Gehackter Knoblauch
Gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

1 Ein paar Tropfen Öl in die Pfanne geben und das Menü GRILL einstellen, Gartemperatur 1, 10 Minuten.

2 Den Fisch mit Knoblauch und Petersilie würzen und in die Pfanne geben. Wenn die Filets goldbraun sind, drehen Sie sie um und garen sie zu Ende.

Gefüllte Goldbrasse

2 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

2 kleine Goldbrassen
1 geschnittene Zwiebel
2 kleine Kartoffeln in Scheiben
Serrano-Schinken
Schinken Champignons in Scheiben
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG

1 Die Goldbrasse säubern, den Kopf und das Rückgrat entfernen.

2 Den Boden der Pfanne mit Backpapier oder Alufolie auslegen und ein Bett aus Kartoffeln und Zwiebeln machen, mit etwas Salz würzen, die Goldbrasse darauflegen und mit Serrano-Schinken, gekochter Schinken und Pilzen füllen.

3 Mit etwas Olivenöl beträufeln und Menü OFEN, Gartemperatur 1, 25 Minuten einstellen. Sie sind fertig, wenn wir sehen, dass die Kartoffeln gekocht sind.

Seehecht in Mandelsauce

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

500 gr Seehecht
100 gr gebratene Mandeln
50 ml Olivenöl
200 ml Wasser
50 ml Weißwein
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Petersilie
Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1 Die Mandeln, die Zwiebel und den Knoblauch hacken und in der Pfanne mit dem Öl anbraten. Stellen Sie das Menü BRATEN ein, Gartemperatur 2, 6 Minuten.

2 Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und stellen Sie das Menü EINTOPF auf 15 Minuten ein.

Zubereitung in einem einzigen Schritt: Geben Sie alle Zutaten in die Pfanne und stellen Sie das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 15 Minuten ein.

Pangasius mit Gemüse in Sauce

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

4 gewürfelte Möhren
1 gehacktes Stück Lauch
½ rote Paprika, gewürfelt
½ grüne Paprika, gewürfelt
1 Zucchini in Scheiben geschnitten
1 große Kartoffel, gewürfelt
½ Brokkoliröschen
100 ml Öl
200 ml Wasser
200 ml flüssige Sahne
4 Pangasiusfilets
4 rote Krabben, Garnelen oder Riesengarnelen
Petersilie
Oregano
Salz

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben und Menü BRATEN, Gartemperatur 1, 10 Minuten programmieren. Wenn das Öl heiß ist, das Gemüse, die Kartoffeln und die Petersilie hinzufügen und anbraten. Umrühren, damit das gesamte Gemüse gleichmäßig gegart wird.

2 Das Wasser und die Hälfte der Sahne hinzufügen und gut umrühren. Den in 2 oder 3 Stücke geschnittenen Fisch darauflegen, den Rest der Sahne und eine Prise Oregano dazugeben. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen.

Marmitako

6 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

300 gr Seehecht in Würfeln
800 gr Kartoffeln
50 ml Olivenöl
100 gr grüne Paprika
150 gr Zwiebel
100 gr zerkleinerte Tomate
2 Knoblauchzehen
2 Teelöffel Choricero-Pfeffer oder Paprika
400 ml Wasser
1 Teelöffel Salz
2 Esslöffel gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

1 Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 2, 7 Minuten. Während das Öl erhitzt wird, das Gemüse klein schneiden.

2 Sobald es heiß ist, das Gemüse hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren anbraten.

3 Die Chorizo-Paprika, die Kartoffeln, das Wasser und das Salz hinzufügen und das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 25 Minuten, einstellen.

4 Wenn noch 5 Minuten übrig sind, den Fisch dazugeben und zu Ende garen lassen.

HINWEIS: Sie können den Seehecht durch einen anderen Fisch ersetzen.

Party-Kabeljau

4 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

250 gr geschredderter Kabeljau
200 gr Garnelen, geschält
1 große Zwiebel, gewürfelt
1 wenig Petersilie
1 Fischbrühwürfel
1 Teelöffel Pfeffer
2 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Öl
1 Esslöffel Öl
250 ml Milch

ZUBEREITUNG

1 Entsalzen Sie den Kabeljau, wenn er nicht vorher entsalzt wurde.

2 In die Pfanne mit den restlichen Zutaten geben und das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten programmieren.

Kabeljau-Confit

4 Personen 50 Minuten

ZUTATEN

1200 gr Entsalzener Kabeljau in 4 Stücken
Olivenöl
Rosmarin
Thymian
Lorbeer
1 Kopf Knoblauch
Romesco-Sauce
Schnittlauch (zum Garnieren)

ZUBEREITUNG

1 Den Kabeljau in die Pfanne geben, mit Öl bedecken und mit Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt und Knoblauch würzen. Programmieren Sie das Menü SLOW, Gartemperatur 2, 45 Minuten.

2 Den Kabeljau auf einem Teller anrichten, die Romesco-Sauce darüber geben und mit Schnittlauch garnieren.

HINWEIS: Die Garzeit des Kabeljaus kann je nach Größe der Kabeljaustücke leicht variieren.

Kabeljau-Rückenstück mit Meeresfrüchten

4 Personen 40 Minuten

ZUTATEN

50 ml Öl
60 gr Lauch
1 Knoblauch
2 Möhren
½ rote Paprika
1 Zucchini
4 Kabeljau-Rückenstücke, Salz nach Geschmack
8 Krabben
8 rote Garnelen
100 ml Weißwein
240 ml Wasser Petersilie
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
1 Prise scharfer Paprika

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 7 Minuten programmieren.

2 Wenn das Öl heiß ist, das gehackte Gemüse hinzufügen und anbraten.

3 Am Ende der Zeit den Fisch und die restlichen Zutaten hinzufügen und das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 30 Minuten programmieren.

Lachs in Papillote

2 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

2 Scheiben Lachs
Öl (1 Teelöffel pro Scheibe)
Knoblauchpulver
Petersilie
Salz

ZUBEREITUNG

1 Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 25 Minuten.

2 Während der Ofen vorheizt, schneiden Sie zwei Stücke Alufolie zurecht, waschen Sie den Fisch und legen Sie ihn auf jedes Stück, fügen Sie Knoblauch, Salz, Petersilie und einen Teelöffel Öl hinzu. Verschließen Sie die Folienumschläge. In die Pfanne geben und den Roboter schließen.

3 Nach 15 Minuten Garzeit das Fleisch umdrehen, so dass es auf beiden Seiten gebräunt ist.

Lachs in Biersauce

2 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

2 Lachsscheiben
2 Zwiebeln
125 ml Bier
200 gr Zucker
2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel frische Petersilie

ZUBEREITUNG

1 Die Zwiebel mit dem Zucker und dem Bier in die Pfanne geben. Stellen Sie den Herd auf das Menü GRILL, Gartemperatur 1, 10 Minuten. Von Zeit zu Zeit umrühren, damit der Zucker nicht am Boden der Pfanne kleben bleibt.

2 Die Lachsscheiben auflegen, mit der Sauce würzen, mit Petersilie bestreuen und mit dem Menü GRILL, Gartemperatur 1, 10 Minuten garen. Nach 5 Minuten die Lachsstücke wenden, so dass sie auf beiden Seiten goldbraun sind.

Fleisch

Huhn mit Speck und Champignons

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

2 Hühnerbrüste
125 gr Speckstreifen
200 gr in Scheiben geschnittene Champignons (natürlich oder aus der Dose)
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauch
50 ml Olivenöl
Brathähnchengewürz oder Salz, Pfeffer und Curry
1 Teelöffel Petersilie
50 ml Weißwein
½ Messbecher Wasser

ZUBEREITUNG

1 Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 2, 7 Minuten.

2 Während das Öl erhitzt wird, die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden. In die Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren braten.

3 Die Brüste in mittelgroße Würfel schneiden und würzen.

4 Wenn die Zwiebel und der Knoblauch fertig gebraten sind, den Speck, das Huhn und die Pilze in die Pfanne geben und mit Weißwein, Petersilie und Wasser ablöschen.

5 Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 15 Minuten einstellen.

Huhn in Biersauce

4 Personen 65 Minuten

ZUTATEN

1 Huhn, in Stücke geschnitten
1 Dose Bier 33 cl
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 Esslöffel Tomatensauce
Mehl
1 Fleischbrühwürfel
100 ml Olivenöl Thymian
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 15 Minuten programmieren. Während des Erhitzens Zwiebel und Knoblauch hacken und das Hähnchen in Mehl wenden.

2 Wenn das Öl heiß ist, das Hähnchen hineingeben und ein wenig anbraten, dabei wenden, damit es von allen Seiten gleichmäßig gebräunt ist. Die Stücke herausnehmen und beiseitestellen.

3Wenn das Öl zur Neige geht, fügen Sie ein wenig mehr hinzu und programmieren Sie erneut das Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 15 Minuten. Die Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und unter Rühren von allen Seiten anbraten.

4 Dann die Tomaten, das Bier, die Passata, den Thymian und das Hähnchen hinzugeben und das Programm auf Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 30 Minuten einstellen. Prüfen Sie, ob das Huhn gar ist, und wenn nicht, fügen Sie weitere 10 Minuten mehr im Menü EINTOPF.

Huhn mit Mandeln

2 Personen 30 Minuten (+1 Stunde Wartezeit)

ZUTATEN

2 Hühnerbrüste
1 Karotte
1 Frühlingszwiebel
100 Gramm geröstete Mandeln
200 ml Hühnerbrühe
50 ml Olivenöl
1 Teelöffel Ingwer
100 ml Sojasauce
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Speisestärke

ZUBEREITUNG

1 Zunächst das Huhn marinieren. Die Hühnerbrüste in Würfel schneiden und mit Sojasauce, Zucker und etwas Ingwer bedecken. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde lang im Kühlschrank marinieren lassen.

2 Dann das Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 15 Minuten einstellen.

3 Während das Öl erhitzt wird, schneiden Sie die Frühlingszwiebel und die Karotte und braten sie in der Pfanne an. Sobald das Gemüse gebraten ist, herausnehmen und beiseitestellen.

4 Dann abtropfen lassen und die Hähnchenteile braten.

5 Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Mandeln und das Gemüse hinzufügen. Mit der Hühnerbrühe bedecken.

Menü Eintopf, Kochtemperatur 1, 13 Minuten. Wenn noch 3 Minuten verbleiben, ein wenig in kaltem Wasser aufgelöste Speisestärke zum Andicken hinzufügen.

Hühnerbrüste mit Pfeffersauce

2 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

2 filetierte Hühnerbrüste
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe Olivenöl
Gemahlener schwarzer Pfeffer
Salz
Pfeffersauce

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 15 Minuten programmieren.

2 Wenn das Öl heiß ist, die Zwiebel und den gehackten Knoblauch hinzugeben, bis sie goldgelb sind, dann die Hühnerbrüste hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und ein paar Minuten ruhen lassen, bis die Brüste fertig sind. Herausnehmen und beiseitestellen.

3 Die Hähnchenbrüste auf einem Teller anrichten und mit der Pfeffersauce beträufeln.

Das Rezept für die Pfeffersauce finden Sie auf Seite 40.

Hühner- und Käsekuchen

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

250 gr Hähnchenbrust, filetiert
60 gr Käsescheiben
50 gr Greyerzer Käse
100 gr Emmentaler Käse
250 gr Streichkäse
Oregano und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1 Den Boden der Pfanne mit Alufolie auslegen und mit den Hähnchenbrustfilets belegen. Mit Oregano und Pfeffer bestreuen.

2 Mit einer streichfähigen Käsebasis bedecken. Mit dem in Scheiben geschnittenen Käse, dem gewürfelten Gruyère-Käse und schließlich dem Emmentaler-Käse belegen.

3 Stellen Sie das Menü OFEN ein, Gartemperatur 1, 30 Minuten.

Schinken- und Hühnerkuchen

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

200 gr gehackter Serrano-Schinken oder Speck
800 gr Schinken
200 gr Hähnchenbrust
100 gr Emmentaler Käse
Oregano und Pfeffer zum Abschmecken.

ZUBEREITUNG

1 Die Pfanne mit Alufolie auslegen und dann mit den Serrano-Schinkenscheiben bedecken.

2 Die Brustfilets mit Oregano und Pfeffer würzen.

3 Eine Schicht Brust, eine Schicht Käse und eine Schicht Schinken in die Pfanne geben. Den Käse darauflegen und Menü OFEN, Gartemperatur 1, 25 Minuten einstellen.

Zitronen-Wings

4 Personen 30 Minuten (+ 2 Stunden Wartezeit)

ZUTATEN

500 gr gehackte Flügel
3-4 Zitronen (Saft)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

1 Die Hühnerflügel in einer Schüssel mit der Zitrone, Salz und Pfeffer mindestens 2 Stunden marinieren.

2 Das Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN, Gartemperatur 1, 30 Minuten programmieren.

3 Wenn das Öl heiß ist, die Flügel in die Pfanne geben und gut bräunen lassen; je brauner sie sind, desto knuspriger werden sie.

4 Herausnehmen und auf Küchenpapier legen, um das überschüssige Öl aufzusaugen, und servieren.

Gebackene Hühnerflügel

4 Personen 50 Minuten

ZUTATEN

500 gr Hähnchenflügel
2 Eier
Sesam
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG

1 Die Flügel zerkleinern und mit Pfeffer, Salz und Sesam würzen, in einen Behälter geben, der in die Pfanne passt, und beiseitestellen.

2 Die Eier verquirlen und über die reservierten Flügel gießen.

3 Stellen Sie den Behälter in die Bratpfanne und stellen Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 45 Minuten ein.

Gefüllte Hühnerbrüste

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

4 Hähnchenbrustfilets
100 gr Johannisbeeren
8 entsteinte Pflaumen
8 Walnüsse
4 Scheiben Havarti-Käse
1 Apfel, geschält und in Scheiben geschnitten
4 Scheiben Schinken
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Jedes Filet damit bestreichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, eine Scheibe Käse, eine Scheibe Schinken, einige Apfelspalten, 2 Backpflaumen, einige Johannisbeeren und 2 gebrochene Walnüsse hinzufügen.

2 Aus jedem Filet eine Rolle formen und gut andrücken. In Alufolie einwickeln.

3 Den Rost in die Form stellen und die Brötchen hineinlegen. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 30 Minuten.

4 Wir können sie ganz oder in Scheiben geschnitten servieren.

Pute mit Zwiebel und Paprika

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

1 mittelgroße Zwiebel
1 grüne Paprika
1 Putenbrustfilet
50 ml Olivenöl
½ Fleischbrühwürfel
2 Esslöffel Sojasauce
50 ml trockener Sherrywein 1 Esslöffel Mehl
150 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1 Die Zwiebel und die Paprika in Julienne-Streifen und das Lendensteak in Scheiben schneiden.

2 Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 2, 10 Minuten.

3 Wenn die Zeit abläuft, die Zwiebel und die Paprika hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren anbraten, damit sie nicht anbrennen und überall braun werden.

4 Nach Ablauf der Zeit die restlichen Zutaten hinzufügen und das Menü EINTOPF, Temperatur 1, 20 Minuten einstellen.

Zubereitung in einem einzigen Schritt: Vorbereitung in einem einzigen Schritt:

Die in Scheiben geschnittene Zwiebel und Paprika, das in Scheiben geschnittene Lendensteak und die restlichen Zutaten in die Pfanne geben und Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten, einstellen.

Pute in Knoblauchsauce

2 Personen 40 Minuten

ZUTATEN

1,5 Kilo Putenfleisch, in Stücke geschnitten
8 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
300 ml Sherrywein
Aromatische Kräuter: ein Zweig frischer Rosmarin und Thymian
100 ml Olivenöl
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Frische Petersilie zum Garnieren (Option)

ZUBEREITUNG

1 Öl in die Pfanne geben und das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 1, 25 Minuten.

2 Während das Öl erhitzt wird, würzen Sie die Putenstücke leicht mit Salz und Pfeffer. Sobald das Öl heiß ist, den ungeschälten Knoblauch hinzufügen, ohne ihn zu verbrennen. Es sollten karamellisieren, um als Aromastoff für unser Öl zu dienen. Wenn sie weich sind, nach etwa 5 Minuten, beiseitestellen.

3 Den Truthahn zusammen mit dem Knoblauchöl, dem Lorbeerblatt und den Kräutern in die Pfanne geben. Der Truthahn sollte gut durchgebraten werden, wobei die Stücke von Zeit zu Zeit gewendet werden sollten, um sicherzustellen, dass sie von allen Seiten geröstet werden.

4 Den zurückbehaltenen Knoblauch und den Wein hinzufügen und Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen. Der Wein sollte fast vollständig aufgebraucht sein.

Puteneintopf

4-6 Personen 60 Minuten

ZUTATEN

70 ml Öl
100 gr rote oder grüne Paprika
150 gr Lauch
150 gr Zucchini
2 Knoblauchzehen
2 Möhren
2 Karotten
500 gr Kartoffeln
300 gr Putenfleischstücke
2 Esslöffel Choricero-Paprika (optional)
1 Fleischbrühwürfel
1 Lorbeerblatt
1 Esslöffel Petersilie
1 Prise Kreuzkümmelpulver
1 Teelöffel Pfeffer
2 Messbecher mit Wasser

ZUBEREITUNG

1 Das Gemüse klein schneiden und in die Pfanne mit dem Öl geben. Stellen Sie das Menü BRATEN ein, Gartemperatur 2, 7 Minuten.

2 Die restlichen Zutaten und das Wasser hinzugeben und auf das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 50 Minuten einstellen.

Zubereitung in einem einzigen Schritt: Schneiden Sie das Gemüse und geben Sie es zusammen mit dem Öl und den anderen Zutaten in die Pfanne, Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 50 Minuten.

Mit Spinat gefüllte Putenbrust

2 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

2 Putenbrust, aufgeschnitten wie ein Buch
75 gr Spinat
3 entrahmter Käse
1 Zwiebel
50 gr pflanzliche Margarine
30 ml Öl
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Die Putenbrüste auflegen.

2 Schneiden Sie das Gemüse und mischen Sie es mit dem Rest der Zutaten.

3 Die Brüste mit der Mischung füllen, verschließen und mit Zahnstochern festhalten, damit sie sich nicht öffnen.

4 Legen Sie sie in die Pfanne und stellen Sie Menü OFEN, Gartemperatur 1, 25 Minuten ein. 5 Minuten vor Ende der Garzeit wenden, damit sie von beiden Seiten braun werden.

Knuspriges Schweinefleisch

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

500 gr Schweinefleisch in Streifen
2 Eier
Mehl
Semmelbrösel
Pfeffer Salz
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

1 Die Streifen in Mehl wälzen, so dass beide Seiten gut getränkt sind.

2 Wir schlagen die Eier zusammen mit Salz und Pfeffer in einem Teller auf und tauchen die Filets von beiden Seiten in die Mischung. Mit den Semmelbröseln bestreuen.

3 Während der Vorbereitung geben wir Öl in die Pfanne und programmieren Menü BRATEN, Gartemperatur 1, 30 Minuten, wenn es anfängt zu rasten, geben wir die Streifen hinein und braten, bis sie goldbraun sind.

Nuggets

4 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

200-250 gr gewürfelte Hühnerbrust
100 gr geriebener Emmentaler Käse
1 Ei
Mehl
2 geschlagene Eier
Semmelbrösel
Öl (zum Braten)
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG

1 Die Brust, den Käse, Salz, Pfeffer und das Ei mahlen. Eine Paste herstellen.

2 Kleine Kugeln formen und mit den Händen flachdrücken, so dass sie die Form von Nuggets haben.

3 Geben Sie das Öl in die Pfanne und stellen Sie das Menü BRATEN ein, Gartemperatur 2, 20 Minuten. Während das Öl erhitzt wird, die Nuggets nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wenden.

4 Wenn die Zeit abläuft, geben wir die Nuggets nacheinander hinein und nehmen sie heraus, wenn sie goldbraun sind. Wenn nötig, drehen wir sie um, damit beide Seiten gleichmäßig sind.

Cordon Bleu

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

4 Hühnerbrüste
4 Scheiben Käse
4 Scheiben Schinken
4 Scheiben Schinken
2 verquirlte Eier
Mehl
Semmelbrösel
Salz
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

1 Die Brüste halbieren und mit folgenden Zutaten belegen 1 Käsescheibe und 1 Scheibe Schinken darauflegen, die Brüste schließen.

2 Das Öl in die Pfanne geben und Menü BRATEN, Gartemperatur 1, 30 Minuten programmieren.

3 Während das Öl erhitzt wird, die gefüllten Brüste in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich in Paniermehl wenden.

4 Wenn die Zeit abläuft, legen wir die Brüste nacheinander hinein und nehmen sie heraus, wenn sie goldbraun sind, und wenden sie gegebenenfalls, damit beide Seiten gleichmäßig sind.

Hamburger

4 Personen 10 Minuten

ZUTATEN

4 Hamburger Öl

ZUBEREITUNG

1 Geben Sie einige Tropfen Öl in die Pfanne und stellen Sie das Menü GRILL ein, Gartemperatur 1, 10 Minuten.

Legen Sie die Hamburger in die Pfanne, und wenn sie goldbraun sind, drehen Sie sie um, damit sie fertig werden.

Hamburger mit Gemüse

4 Personen 40 Minuten

INGREDIENTI

500 Rinderhack	Frühlingszwiebel	2 Eier
1 Zucchini	1 Lauch	Salz
1	2 Möhren	Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

1 Das gesamte Gemüse gut zerkleinern, das Fleisch, die Eier und das Salz hinzufügen. Alle Zutaten gut durchkneten und ein paar Minuten ruhen lassen.

2 Erhitzen Sie das Öl und stellen Sie das Menü auf BRATEN, Gartemperatur 1, 20 Minuten.

3 Aus dem Teig 8-10 Kugeln formen und diese flach drücken. Diese in das Öl geben und frittieren.

Russische Filets

4 Personen 40 Minuten

ZUTATEN

125 gr Semmelbrösel
500 gr Kalbshackfleisch
125 ml Milch
1 verquirltes Ei
20 gr Sesamsamen
1 gehackte Knoblauchzehe
1 Teelöffel gehackte Petersilie
125 ml Olivenöl
1 Esslöffel Sojasauce
1 Teelöffel Pfeffer
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten bis auf einen Teil des Brotes miteinander verkneten und einige Minuten ruhen lassen.

2 Erhitzen Sie das Öl, indem Sie das Menü BRATEN, Gartemperatur 1, 20 Minuten programmieren.

3 Aus dem Teig 8 Kugeln formen, diese flach drücken und im Brot wälzen. Wir geben sie in das heiße Öl und braten sie, wobei wir sie gegebenenfalls wenden.

Schnitzel (Rinderfilet)

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

4 fingerdicke Filets vom Kalbfleisch
2 Eier
Mehl
Semmelbrösel Salz Pfeffer
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

1 Klopfen Sie das Fleisch mit einem Holzhammer auf beiden Seiten, um es zart zu machen.

2 Das Fleisch in Mehl wälzen, so dass beide Seiten gut bedeckt sind.

3 3 Wir schlagen die Eier zusammen mit Salz und Pfeffer in einem Teller auf und tauchen die Filets von beiden Seiten in die Mischung. Die Filets mit dem Paniermehl bestreuen, ohne sie zusammenzudrücken.

4 Während wir uns vorbereiten, geben wir Öl in die Pfanne und programmieren Menü BRATEN, Gartemperatur 1, 30 Minuten, wenn es beginnt, die Zeit zu reduzieren, geben wir die Filets eins nach dem anderen, bis sie goldbraun sind.

Rindereintopf

4-6 Personen 55 Minuten

ZUTATEN

300 gr gehackte Zwiebel
2 Knoblauchzehen, gehackt
75 ml Olivenöl
1 Löffel Mehl
800 gr Kalbfleisch-Stückchen
130 gr Karottenscheiben
500 gr Kartoffeln in Stücken
1 Teelöffel Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
1 Gewürznelke
70 ml Wein
350 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1 Die Zwiebel, den gehackten Knoblauch und das Öl in die Pfanne geben. Stellen Sie das Menü BRATEN ein, Gartemperatur 2, 7 Minuten, ab und zu umrühren.

2 Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und programmieren Sie das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 45 Minuten.

Zubereitung in einem einzigen Schritt: Alle Zutaten hinzufügen und Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 45 Minuten einstellen.

Lendensteak in Wein

4-6 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

250 ml Weißwein
½ Zwiebel
1 Möhre
1 kleines Stück Staudensellerie
1 Lauch
1 Lorbeerblatt
250 gr Pflaumen
200 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1 Gemüse klein schneiden.

2 Geben Sie alle Zutaten in die Pfanne und stellen Sie das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 25 Minuten ein.

Lendensteak in Roquefort-Sauce

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

1 in Scheiben geschnittenes Lendensteak
Olivenöl
Salz
Gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Roquefort-Sauce:
200 gr Roquefort-Käse
2 Eier
400 gr Sahne, Kondensmilch oder Milch
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Einen Spritzer Öl in der Pfanne erhitzen und das Menü GRILL einstellen, Gartemperatur 1.15 Minuten.

2 Wenn das Öl heiß ist, die Lendensteakscheiben hineingeben, salzen und pfeffern und einige Minuten ruhen lassen, bis sie fertig sind. Herausnehmen und beiseitestellen. Versuchen Sie, es warm zu halten.

3 Mit Roquefort-Sauce servieren.

Das Rezept für die Pfeffersauce finden Sie auf Seite 40.

Fleisch in Sauce

4 Personen 65 Minuten

ZUTATEN

500 gr Schmorfleisch, in Stücke geschnitten
1 große Zwiebel
¼ roter Pfeffer
1 Knoblauchzehe
100 ml gebratene Tomaten
50 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer
150 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1 Die Paprika in mittelgroße Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe hacken und die Zwiebel in Julienne-Streifen schneiden.

2 Gießen Sie das Öl in die Pfanne und stellen Sie das Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 15 Minuten ein.

3 Wenn die Zeit abläuft, die Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und unter Rühren anbraten, damit sie nicht anhaften. Nach etwa 5 Minuten die Paprika und dann das Fleisch hinzufügen, wenn noch etwa 5 Minuten verbleiben. Umrühren, damit es nicht klebt und alles gleichmäßig brät.

4 Die Tomaten, das Wasser sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 45 Minuten einstellen.

Teig

Milchbrot

9-10 Personen 35 Minuten (+ 45 Minuten Wartezeit)

ZUTATEN

400 gr kräftiges Mehl
200 ml Vollmilch
1 mittleres Ei
20 gr Olivenöl
15 gr frische Hefe
Eine Prise Salz
1 verquirltes Eigelb, zum Bestreichen der Brötchen
Sesamkörner

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten gut mischen und kneten. Zu einer Kugel formen und 45 Minuten lang mit einem Tuch zugedeckt und vor Zugluft geschützt das Volumen verdoppeln lassen.

2 Zu 9-10 kleinen Kugeln formen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

3 Vor dem Einlegen in die Form mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen (Option). Legen Sie die Brotkugeln in die Pfanne, aber nicht zu dicht nebeneinander, da sie später aufgehen werden.

4 Die Brötchen in zwei Chargen herstellen. Menü OFEN, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen, umdrehen und weitere 10 Minuten garen, damit sie auf beiden Seiten braun werden.

5 Das Brot herausnehmen und abkühlen lassen.

Grundbrot (Brotlaib)

6-8 Personen 95 Minuten (+ 30 Wartezeit)

ZUTATEN

250 ml Wasser
15 ml Olivenöl
25 gr frische Hefe
500 gr Mehl
1 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verrühren und kneten, um ihn zu formen.

2 In die zuvor mit Butter eingefettete Schüssel geben und mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Setzen Sie die Schüssel wieder ein und stellen Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 90 Minuten ein.

HINWEIS: Wenn es auf beiden Seiten goldbraun sein soll, drehen Sie den Laib 15 Minuten vor Ende der Backzeit um.

Zwiebelbrötchen

4-6 Personen 55 Minuten

ZUTATEN

150 gr Zwiebel
50 ml Öl
1 Naturjoghurt
1 Prise gemahlener Thymian
1 Prise Meersalz
1 Prise Zucker
350 gr Mehl
1 Prise Natriumbikarbonat

ZUBEREITUNG

1 Die Zwiebel schälen und würfeln.

2 Zu den restlichen Zutaten geben und gut durchkneten.

3 Aus dem Teig kleine Kugeln formen und in das zuvor mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Stellen Sie Menü OFEN, Gartemperatur 1, 30 Minuten ein, drehen Sie sie um und stellen Sie Menü OFEN, Gartemperatur 1, 20 Minuten ein.

HINWEIS: Wenn es nicht gut passt, machen wir 2 Chargen von Brötchen.

Mediterranes Brot

6 Personen 95 Minuten (+30 Minuten Wartezeit)

ZUTATEN

250 ml Wasser
15 ml Olivenöl
25 gr frische Hefe
500 gr Mehl
1 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Salz
1 kleine Handvoll Kapern
10-15 Oliven in kleinen Stücken
60 gr gewürfelter Speck

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten für den Teig (Wasser, Öl, Hefe, Mehl, Zucker und Salz) zu einem homogenen Teig verrühren und kneten, um ihm Fülle zu verleihen.

2 Die restlichen Zutaten hinzufügen und mischen.

3 In die zuvor mit Butter eingefettete Schüssel geben und mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

4 Setzen Sie die Schüssel wieder ein und stellen Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 90 Minuten ein. Nach 20 Minuten Garzeit das Fleisch umdrehen, so dass es auf beiden Seiten gebräunt ist.

HINWEIS: Wenn Sie einzelne Brötchen backen, verkürzt sich die Backzeit auf 80 Minuten.

Brot mit Sonnenblumenkerne

6-8 Personen 95 Minuten (+ 30 Minuten Wartezeit)

ZUTATEN

250 ml Wasser
15 ml Olivenöl
25 gr frische Hefe
500 gr Mehl
1 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Salz
100 gr geschälte Sonnenblumenkerne

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten und gut durchkneten, damit er fest wird. Einige Samen für die Dekoration beiseitelegen.

2 In die zuvor mit Butter eingefettete Schüssel geben und mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Die Schüssel in die Küchenmaschine stellen, den Teig mit den reservierten Kernen verzieren und das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 90 Minuten einstellen.

Brot mit Mohn- und Sesamkörnern

6-8 Personen 95 Minuten (+ 30 Minuten Wartezeit)

ZUTATEN

250 ml Wasser
15 ml Olivenöl
25 gr frische Hefe
500 gr Mehl
1 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Salz
Mohnsamen
Sesamkörner

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten zu einem homogenen Teig vermengen und kneten, damit er fest wird. Einige Mohn- und Sesamkörner für die Dekoration beiseitelegen.

2 In die zuvor mit Butter eingefettete Schüssel geben und mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Die Schüssel in die Küchenmaschine stellen, den Teig mit den reservierten Mohn- und Sesamkörnern verzieren und das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 90 Minuten einstellen.

Brot für Zöliakiebetroffene

4 Personen 55 Minuten

ZUTATEN

250 ml Milch
25 ml Sonnenblumenöl
2 Eier
350 gr glutenfreies Mehl
25 gr glutenfreie Frischhefe
1 Teelöffel
Salz

ZUBEREITUNG

1 Milch, Eier und Öl verquirlen.

2 Die restlichen Zutaten hinzufügen und verkneten.

3 Geben Sie den Teig in eine zuvor gefettete und bemehlte Schüssel und legen Sie ihn in die Schüssel. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 50 Minuten.

4 Einstechen, um zu prüfen, ob er fertig ist. Etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und vor dem Servieren abkühlen lassen.

HINWEIS: Man kann sie direkt in der bemehlten und gefetteten Form backen, wobei man beim Herausnehmen darauf achten muss, dass das Brot nicht zerbricht.

Ölkuchen

6 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

1 Ei
225 ml Milch
2 Esslöffel Zucker
10 Esslöffel Mehl
125 ml Sonnenblumenöl
1 Teelöffel Hefe
1 Teelöffel Salz
Frittieröl

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten miteinander verquirlen.

2 Während des Rührens die Pfanne mit dem Öl vorheizen, Menü BRATEN, Temperatur 3, 20 Minuten.

3 Mit Hilfe eines Löffels so viel von der Mischung einfüllen, dass ein Pfannkuchen entsteht.

4 Wenn wir sehen, dass es anfängt, braun zu werden, drehen wir es um und warten, bis es auf der anderen Seite braun wird.

5 Wiederholen Sie den Vorgang so oft wie nötig, bleiben Sie dabei immer im Menü BRATEN, Gartemperatur 3.

Hornazo salmantino

8 Personen 75 Minuten (+ 30 Minuten Wartezeit)

ZUTATEN

50 ml Wasser
50 ml Weißwein
50 gr Schmalz
50 ml Olivenöl
1 Prise Zucker
25 gr frische Hefe
1 Ei (und ein weiteres Ei zum Bestreichen)
325 gr Mehl
1 Löffel
Salz
100 gr frische Schweinelende oder Speck
100 gr Chorizo-Wurst
100 gr Schinken
1 gekochtes Ei

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig mischen Sie zunächst Wasser, Wein, Butter, Olivenöl und eine Prise Zucker. Die zerbröckelte Hefe, das Ei, das Mehl und das Salz hinzufügen und kneten. Zu einer Kugel formen und in einer Schüssel mit einem Tuch abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2 Nach dieser Zeit den Teig in zwei Hälften teilen, eine Hälfte verwenden und die andere Hälfte einfrieren und zu einem anderen Zeitpunkt verwenden.

3 Eine der Hälften in zwei Teile teilen und einen der Teige auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ausrollen, zu einem Kreis in der Größe der Schüssel formen und auf ein Stück Backpapier legen.

4 Mit den restlichen Zutaten, Lende, Chorizo, Schinken und Ei, alles in Stücke geschnitten, füllen.

5 Dann den anderen Teil des Teigs ausbreiten und die Mischung damit bedecken. Die Ränder verschließen und in die Backform legen. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 60 Minuten.

6 Wenn es auf beiden Seiten goldbraun sein soll, kann man es umdrehen und weitere 10 Minuten garen.

Empanada

4 Personen 60 Minuten (+15 Wartezeit)

ZUTATEN

Für den Teig:
50 ml Wasser
50 ml Öl
50 ml Weißwein
1 Ei
3 Esslöffel Butter
1 Knolle Presshefe
1 Teelöffel Salz
450 gr Mehl
1 Prise Zucker

Für die Füllung:
100 gr Zwiebel
100 gr rote Paprika
75 gr grüne Paprika
2 kleine Dosen Thunfisch, abgetropft
1 Knoblauchzehe
1 rote Tomate
Salz
1 verquirltes Ei zum Einfärben des Teigs

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten für den Teig mischen, zu einer Kugel formen und etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Nach dieser Zeit den Teig in zwei Hälften teilen, eine Hälfte verwenden und die andere Hälfte einfrieren und zu einem anderen Zeitpunkt verwenden.

3 In der Zwischenzeit das gesamte Gemüse schneiden und mischen.

4 Nach Ablauf der Zeit den Teig in zwei Teile teilen, einen Teil auf Backpapier gut ausstreichen, bis er sehr dünn ist, etwa in der Größe der Schüssel.

5 Die Füllung auf den Teig geben und mit dem anderen Teig bedecken, ebenfalls gut ausbreiten, die Ränder einrollen und mit etwas Wasser befeuchten, damit sie sich beim Backen nicht lösen. Darauf legen wir einige ebenfalls angefeuchtete Streifen und stechen den Kuchen ein. Dann mit Ei bestreichen.

6 Den Kuchen auf den Rost legen und in die Form stellen, Menü OFEN, Gartemperatur 1, 55 Minuten einstellen.

Cremige Hühnerempanadas

6 Personen 70 Minuten

ZUTATEN

32 Waffeln für Pasteten
½ Kilo Hühnerbrüste ohne Knochen
350 ml Milch
100 gr Mehl
50 gr Schmalz
Muskatnuss
50 gr Sultaninen
1 Lorbeerblatt Weißer Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG

1 Milch, Mehl und Butter gut miteinander verquirlen.

2 Das in kleine Stücke geschnittene Huhn zusammen mit der Mischung, den Sultaninen, dem Lorbeerblatt sowie Salz und Pfeffer in die Pfanne geben. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 30 Minuten einstellen.

3 Zum Zusammensetzen der Empanadas eine Waffel auflegen, dann die Füllung darauf geben und mit einer weiteren Waffel bedecken, mit angefeuchtetem Daumen verschließen und die Enden zusammendrücken, so dass sie rund sind.

4 Legen Sie sie auf den Boden der Pfanne und garen Sie sie im Menü OFEN, Gartemperatur 1, 20 Minuten. Um sie von beiden Seiten zu bräunen, drehen Sie sie um und stellen Sie Menü OFEN, Gartemperatur 1, 15 Minuten ein.

Ratatouille-Pasteten

4 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

16 kleine Blätterteigwaffeln
200 gr Manchego Ratatouille
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

1 Reichlich Öl in die Pfanne geben und Menü BRATEN, Gartemperatur 1, 20 Minuten einstellen.

2 Während das Öl erhitzt wird, die Teigwaffeln mit dem Ratatouille füllen. Schließen Sie sie, indem Sie den Rand anfeuchten und mit einer Gabel andrücken.

3 Die Teigtaschen in die Pfanne geben und goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, um das überschüssige Öl aufzusaugen.

Rezept für Manchego-Ratatouille auf Seite 46

Pasteten mit Thunfisch und Zwiebeln

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

16 Pasteten-Waffeln
1 gehackte Zwiebel
2 Dosen Thunfisch, abgetropft
100 ml zerdrückte Tomaten
1 Teelöffel Salz
50 ml Olivenöl
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

1 Das Olivenöl in die Pfanne geben, das Menü BRATEN einstellen, Gartemperatur 2, 10 Minuten.

2 Wenn das Öl heiß ist, die Zwiebel hinzufügen und von Zeit zu Zeit umrühren, damit die Zwiebel nicht haftet.

Nach 3 bis 4 Minuten den Thunfisch, die Tomaten und das Salz hinzufügen. Von Zeit zu Zeit umrühren. Herausnehmen und beiseitestellen. Pfanne reinigen.

3 Geben Sie reichlich Öl in die Pfanne und stellen Sie das Menü BRATEN, Gartemperatur 1, 20 Minuten, ein.

4 Während das Öl erhitzt wird, die Teigwaffeln mit der reservierten Mischung füllen. Schließen Sie sie, indem Sie den Daumen befeuchten und die Enden mit einer Gabel zusammendrücken.

5 Die Teigtaschen in die Pfanne geben und goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, um das Öl aufzusaugen.

Schinken-Käse-Pizza

2-4 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

Für den Teig (2 Böden):
100 ml Milch
100 ml Wasser
50 ml Olivenöl
1 Teelöffel Salz
20 gr Presshefe
400 gr Mehl

Für die Füllung:
2 Esslöffel gebratene Tomate
200 gr Mozzarella-Käse
1 Prise Oregano
1 Prise schwarzer Pfeffer
100 gr Schinken

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Milch, Wasser, Öl, Mehl und Hefe vermischen. Etwas Salz hinzufügen, in zwei Hälften teilen und auf Backpapier kneten, bis ein dünner Teig entsteht. Wir können die andere Hälfte im Gefrierschrank aufbewahren oder die andere Hälfte kneten, um 2 Pizzen herzustellen.

2 Für die Füllung die Tomate, den Käse und die restlichen Zutaten der Füllung nach Belieben verteilen.

3 Die Pizza in die Pfanne legen (ohne das Papier zu entfernen). Stellen Sie das Menü OFEN ein, Gartemperatur 1, 40 Minuten.

Pizza mit Speck und Champignons

2-4 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

Für den Teig (2 Böden):

100 ml Milch

100 ml Wasser

50 ml Olivenöl

1 Teelöffel Salz

20 gr Presshefe

400 gr Mehl

Für die Füllung:

2 Esslöffel gebratene Tomate

200 gr Mozzarella-Käse

1 Prise Oregano

100 gr Speckstreifen

50 gr Champignons in Scheiben geschnitten

50 gr gehackte Zwiebel

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Milch, Wasser, Öl, Mehl und Hefe vermischen. Etwas Salz hinzufügen, in zwei Hälften teilen und auf Backpapier kneten, bis ein dünner Teig entsteht. Wir können die andere Hälfte im Gefrierschrank aufbewahren oder die andere Hälfte kneten, um 2 Pizzen herzustellen.

2 Füllung zubereiten. Tomaten, Käse, Oregano, Zwiebeln, Champignons und schließlich den Speck hinzufügen.

3 Die Pizza in die Pfanne legen (ohne das Papier zu entfernen). Stellen Sie das Menü OFEN ein, Gartemperatur 1, 40 Minuten.

Pizza Carbonara

2-4 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

Für den Teig (2 Böden):

100 ml Milch

100 ml Wasser

50 ml Olivenöl

1 Teelöffel Salz

20 gr Presshefe

400 gr Mehl

Für die Füllung:

2 Esslöffel gebratene Tomate

1 Prise Oregano

1 Prise Pfeffer

100 gr Mozzarella-Käse

100 gr Speck

50 gr Parmesankäse

100 ml Sahne

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Milch, Wasser, Öl, Mehl und Hefe vermischen. Etwas Salz hinzufügen, in zwei Hälften teilen und auf Backpapier kneten, bis ein dünner Teig entsteht. Wir können die andere Hälfte im Gefrierschrank aufbewahren oder die andere Hälfte kneten, um 2 Pizzen herzustellen.

2 Tomaten, Mozzarella, Oregano und Pfeffer hinzugeben, dann die Sahne, den Speck und den Parmesankäse hinzufügen.

3 Die Pizza in die Pfanne legen (ohne das Papier zu entfernen). Stellen Sie das Menü OFEN ein, Gartemperatur 1, 40 Minuten.

Manchego Pizza

2-4 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

Per l'impasto (2 basi):

100 ml di latte 100 ml di acqua

50 ml di olio d'oliva

1 cucchiaino di sale

20 gr di lievito compresso

400 gr di farina

Per la farcitura:

2 cucchiai di pomodoro fritto

100 gr di formaggio manchego a strisce 1 pizzico di origano

100 gr di salame affettato

1 scatoletta di olive nere

ZUBEREITUNG

1 Preparare un impasto mescolando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un po' di sale, dividere in due metà e impastare su carta da forno fino a formare un impasto sottile. È possibile conservare l'altra metà nel congelatore o impastarla per fare 2 pizze.

2 Preparare il ripieno. Mettere il pomodoro, l'origano, il salame, le olive e il formaggio, in quest'ordine.

3 Mettere la pizza nella vaschetta (senza togliere la carta). Impostare il menu FORNO, temperatura di cottura 1, 40 minuti.

Veggi-Pizza

2-4 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

Für den Teig (2 Böden):

100 ml Milch

100 ml Wasser

50 ml Olivenöl

1 Teelöffel Salz

20 gr Presshefe

400 gr Mehl

Für die Füllung:

2 Esslöffel Tomate

1 Prise Oregano

1 kleine Zwiebel

1 Stück grüne Paprika

1 Stück rote Paprika

½ Zucchini

100 gr geriebener Käse

Salz und Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Milch, Wasser, Öl, Mehl und Hefe vermischen. Etwas Salz hinzufügen, in zwei Hälften teilen und auf Backpapier kneten, bis ein dünner Teig entsteht. Wir können die andere Hälfte im Gefrierschrank aufbewahren oder die andere Hälfte kneten, um 2 Pizzen herzustellen.

2 Für die Füllung Tomaten, Oregano, gehacktes Gemüse nach Geschmack, eine Prise Salz, Käse und Basilikumblätter hinzufügen.

3 Die Pizza in die Pfanne legen (ohne das Papier zu entfernen). Stellen Sie das Menü OFEN ein, Gartemperatur 1, 40 Minuten.

Pizza mit Lachs und Garnelen

2-4 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

Für den Teig (2 Böden):

100 ml Milch

100 ml Wasser

50 ml Olivenöl

1 Teelöffel Salz

20 gr Presshefe

400 gr Mehl

Für die Füllung:

2 Esslöffel gebratene Tomate

1 Prise Oregano

150 gr Käse

100 gr Räucherlachs

100 gr Garnelen

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Milch, Wasser, Öl, Mehl und Hefe vermischen. Etwas Salz hinzufügen, in zwei Hälften teilen und auf Backpapier kneten, bis ein dünner Teig entsteht. Wir können die andere Hälfte im Gefrierschrank aufbewahren oder die andere Hälfte kneten, um 2 Pizzen herzustellen.

2 Für die Füllung die Tomaten, den Oregano, die Garnelen und den Lachs hinzufügen und mit dem Käse bedecken.

3 Die Pizza in die Pfanne legen (ohne das Papier zu entfernen). Stellen Sie das Menü OFEN ein, Gartemperatur 1, 40 Minuten.

Pizza 4 Käse

2-4 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

Für den Teig (2 Böden):

100 ml Milch

100 ml Wasser

50 ml Olivenöl

1 Teelöffel Salz

20 gr Presshefe

400 gr Mehl

Für die Füllung:

2 Esslöffel Tomate

1 Prise Oregano

100 gr Mozzarella-Käse

100 gr Goudakäse

50 gr Parmesankäse

50 gr Cheddar-Käse

Ein paar Stücke Roquefort-Käse (Option)

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Milch, Wasser, Öl, Mehl und Hefe vermischen. Etwas Salz hinzufügen, in zwei Hälften teilen und auf Backpapier kneten, bis ein dünner Teig entsteht. Wir können die andere Hälfte im Gefrierschrank aufbewahren oder die andere Hälfte kneten, um 2 Pizzen herzustellen.

2 Füllung zubereiten. Die Tomaten, den Oregano und den Käse hinzufügen.

3 Die Pizza in die Pfanne legen (ohne das Papier zu entfernen). Stellen Sie das Menü OFEN ein, Gartemperatur 1, 40 Minuten.

Pizza mit Serrano-Schinken, Rucula und Parm nkäse

2-4 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

Für den Teig (2 Böden):

100 ml Milch

100 ml Wasser

50 ml Olivenöl

1 Teelöffel Salz

40 gr Presshefe

400 gr Mehl

Für die Füllung:

2 Esslöffel Tomate

1 Prise Oregano

100 gr Parmesankäse

100 gr Serrano-Schinken

Rucula-Blätter

1 Spritzer Olivenöl

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Milch, Wasser, Öl, Mehl und Hefe vermischen. Etwas Salz hinzufügen, in zwei Hälften teilen und auf Backpapier kneten, bis ein dünner Teig entsteht. Wir können die andere Hälfte im Gefrierschrank aufbewahren oder die andere Hälfte kneten, um 2 Pizzen herzustellen.

2 Für den Belag die Tomate und den Oregano als Basis, den Käse, den Schinken und zum Schluss einen Spritzer Öl und die Ruculablätter auf die Pizza geben.

3 Die Pizza in die Pfanne legen (ohne das Papier zu entfernen). Stellen Sie das Menü OFEN ein, Gartemperatur 1, 40 Minuten.

Törtchen

6 Personen 30 Minuten (+30 Minuten Wartezeit)

ZUTATEN

2 Eier

200 gr Mehl

200 ml Vollmilch

1 Esslöffel Leichtöl

1 Esslöffel Zucker

3 Teelöffel Backpulver

Vanilleextrakt oder Vanillezucker

Eine Prise Salz

Butter zum Einfetten der Pfanne

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten gut verrühren und die Masse mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

2 Geben Sie ein wenig Butter in die Pfanne und programmieren Sie das Menü GRILL, Gartemperatur 1, 30 Minuten.

3 Wenn sie heiß ist, 3 oder 4 Löffel der Mischung hinzufügen. Nach 2 bis 3 Minuten drehen wir es um und lassen es weitere 2 Minuten ruhen, bevor wir es herausnehmen.

4 Den Vorgang mit dem Rest des Teigs wiederholen.

HINWEIS: Die Pfannkuchen sind prall, sie sollten schwammig sein.

Crepes

6 Personen 30 Minuten (+ 30 Minuten Wartezeit)

ZUTATEN

250 gr Mehl

500 ml Milch

2 Eier

1 Esslöffel Olivenöl

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

Butter zum Einfetten der Pfanne

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten gut verrühren und die Masse mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

2 Geben Sie ein wenig Butter in die Pfanne und programmieren Sie das Menü GRILL, Gartemperatur 1, 30 Minuten.

3 Wenn sie heiß ist, 2 Esslöffel der Mischung hinzufügen. Nach 2 Minuten drehen wir es um und lassen es weitere 2 Minuten stehen, dann nehmen wir es heraus.

4 Den Vorgang mit dem Rest des Teigs wiederholen.

Nachspeisen und Süßspeisen

Birnenkompott

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

5 Birnen, geschält, geputzt und in Scheiben geschnitten

250 ml Wasser

125 gr Zucker Zimtpulver

Ein paar Tropfen Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1 Mettere tutti gli ingredienti nella vaschetta e impostare il menu STUFATO, temperatura di cottura 1, 30 minuti. Mescolare, lasciare raffreddare e servire.

Apfelkompott

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

4 mittelgroße Äpfel, geschält, geputzt und in Scheiben geschnitten

250 ml Wasser

100 gr Zucker Zimtpulver

Ein paar Tropfen Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1 Geben Sie alle Zutaten in die Pfanne und stellen Sie das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 30 Minuten ein.

2 Umrühren, abkühlen lassen und servieren.

Winterkompott

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

4 mittelgroße Äpfel, geschält, geputzt und in Stücke geschnitten

250 ml Wasser

100 gr Zucker

Zimtpulver

Einige Tropfen Zitrone

50 gr Sultaninen

100 gr gehackte Walnüsse

100 ml Süßwein oder Rum

1 Glas gezuckerte Schlagsahne

ZUBEREITUNG

1 Die Äpfel, das Wasser, den Zucker, den Zucker Zimt und Zitrone in die Pfanne geben und den Herd auf das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 30 Minuten einstellen.

2 Am Ende der Zeit den Süßwein hinzufügen und gut umrühren. Abkühlen lassen.

3 Sultaninen und Walnüsse hinzufügen und vermengen.

4 In Gläsern servieren und mit Schlagsahne garnieren.

Äpfel mit Zimt und Vanille

4 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

4 kleine Äpfel
4 Zimtstangen
2 Vanilleschoten
Zucker

ZUBEREITUNG

1 Die Äpfel entkernen und in die Schüssel geben.

2 Ein paar Löffel Zucker in die Äpfel geben. Die Zimtstange und die Vanille in den soeben hinzugefügten Zucker stecken (die Schoten halbieren, das reicht für vier Äpfel).

3 Stellen Sie das Menü NACHSPEISE ein, Gartemperatur 1, 40 Minuten.

Milchreis

4-6 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

1 Liter Milch
1 Messbecher Reis
1 Messbecher Zucker
Zitronenschalen
1 Zimtstange
Zimtpulver

ZUBEREITUNG

1 Milch, Reis, Zimtstange und Zitronenschale in den Topf geben. Umrühren und das Menü EINTOPF programmieren, Kochtemperatur 2, 8 Minuten.

2 Die Küchenmaschine öffnen, den Zucker hinzugeben, gut umrühren und das Programm, Menü EINTOPF, Gartemperatur 2, 8 Minuten einstellen.

3 Und nun ist er fertig, auch wenn er noch etwas flüssig erscheint, wenn er abkühlt, wird er fester und sehr cremig.

4 In den Behältern Ihrer Wahl servieren, mit etwas Zimt bestreuen und abkühlen lassen.

Natillas

6 Personen 10 Minuten (+ 2 Stunden Wartezeit)

ZUTATEN

6 Eigelb oder
3 Eier
600 ml Milch
130 gr Zucker
Geriebene Schale von
1 Zitrone
1 Teelöffel Vanillezucker
1 Zimtstange
6 Vanille-Kekse
Zimtpulver

ZUBEREITUNG

1 Die Milch, den Zucker, die geriebene Zitronenschale und die Zimtstange in den Topf geben. Gut umrühren.

2 Die Eigelbe verquirlen und zu den restlichen Zutaten geben, so dass sie sich gut verbinden. Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen. Umrühren, damit es keine Klumpen gibt.

3 In jede Schüssel einen Maria-Keks legen und die Puddingmischung in jeden Keks geben. Mindestens zwei Stunden lang im Kühlschrank abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit dem Zimtpulver bestreuen.

Pudding

8 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

4Eier
120 gr Zucker
500 ml Milch
Flüssiges Karamell für den Boden
1 Spritzer Likör (optional)
Wasser für das Wasserbad

ZUBEREITUNG

1 Das flüssige Karamell in eine Aluminiumform geben, die in die Pfanne passt.

2 Alle Zutaten miteinander verquirlen und in eine Form geben, die in die Pfanne passt.

3 Das Gitter in die Pfanne legen, das Wasser einfüllen und die Form einsetzen, die zur Hälfte mit Wasser bedeckt sein sollte. Im Wasserbad mit dem Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten garen.

4 Eine Weile stehen lassen, damit sie nicht anbrennt, und wenn sie kalt ist, in den Kühlschrank stellen.

Omas Pudding

6 Personen 10 Minuten (+ 2 Stunden Wartezeit)

ZUTATEN

450 gr Kondensmilch
Milch (1 Maß der Kondensmilchdose, ca. 500 ml.)
4 ganze Eier
Flüssiges Karamell für den Boden oder gerösteter Zucker Wasser für das Wasserbad

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten gut verrühren, das Karamell in eine Tortenform geben und die Mischung hinzufügen.

2 Den Rost in die Pfanne legen, Wasser einfüllen und die Puddingform hineinstellen (das Wasser sollte die Hälfte oder etwas mehr bedecken). Menü EINTOPF, Gartemperatur 2, 8 Minuten einstellen.

3 Abkühlen lassen und zum Festwerden etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kaffee-Pudding

8 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

4 Eier
120 gr Zucker
500 ml Milch
125 ml Kaffee
Flüssiges Karamell für den Boden
Wasser für das Wasserbad

ZUBEREITUNG

1 Das flüssige Karamell in eine Aluminiumform geben, die in die Pfanne passt.

2 Alle Zutaten miteinander verquirlen und in eine Form geben, die in die Pfanne passt.

3 Das Gitter in die Pfanne legen, das Wasser einfüllen und die Form einsetzen, die zur Hälfte mit Wasser bedeckt sein sollte. Im Wasserbad mit dem Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten garen.

4 Eine Weile stehen lassen, damit sie nicht anbrennt, und wenn sie kalt ist, in den Kühlschrank stellen.

Tocino de cielo

8-10 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

5 Eigelb
2 Eier
275 gr Zucker
175 ml Wasser
Flüssiges Karamell für den Boden
Wasser für das Wasserbad

ZUBEREITUNG

1 Für den Sirup das Wasser und den Zucker mischen.

2 Die Form karamellisieren und beiseitestellen.

3 Die Eier mit den Eigelben verquirlen und den Sirup unter weiterem Schlagen hinzufügen. Die Masse in eine in die Pfanne passende Form gießen.

4 Das Gitter in die Pfanne legen, das Wasser einfüllen und die Form einsetzen, die zur Hälfte mit Wasser bedeckt sein sollte. Im Wasserbad mit dem Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten garen.

5 Warten, bis er etwas abgekühlt ist, bevor man ihn aus der Pfanne nimmt, und im Kühlschrank abkühlen. HINWEIS: Dieses Dessert schmeckt am besten von einem Tag auf den anderen.

Quarkdessert Weißer

8 Personen 35 Minuten (+ 3 Stunden Wartezeit)

ZUTATEN

300 gr Schlagsahne
200 gr Vollmilch
100 gr Zucker
2 Tütchen Quarkpulver
Erdbeer- oder Himbeermarmelade, zum Garnieren.

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten außer der Marmelade verrühren.

2 In eine Form oder in mehrere einzelne Formen füllen, den Rost in den Topf und das Wasser legen, so dass es die Mitte der Form erreicht, in den Topf stellen und programmieren, Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 30 Minuten.

3 Abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4 Zum Servieren aus der Form nehmen und nach Belieben mit Marmelade bestreichen.

Schokoladenquark

8 Personen 35 Minuten (+ 3 Stunden Wartezeit)

ZUTATEN

1 Päckchen Quark
500 ml Sahne
½ Messbecher Milch
5 Esslöffel Zucker
150 gr weiße Schokolade

ZUBEREITUNG

1 Den Quarkbeutel in einem halben Glas Milch verdünnen und beiseitestellen. Die Sahne mit dem Zucker und der weißen Schokolade, in kleinen Stücken oder gerieben, erhitzen und das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 30 Minuten programmieren.

2 Umrühren, um die Schokolade zu zerkleinern. Sobald sie zu kochen beginnt, die Milch mit dem Quark hinzugeben und erneut aufkochen lassen. Rühren Sie so lange, bis Sie sehen, dass alles eingearbeitet ist und die Creme leicht, aber nicht dickflüssig ist.

3 Obwohl die Zeit noch nicht abgelaufen ist, ist er fertig, in kleine Gläser füllen und abkühlen lassen.

4 Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er fest wird.

Käsekuchen

6 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

1 Naturjoghurt
3 Eier
5 kleine Käselaibe in Portionen
100 gr flüssige Sahne
2 Becher (Joghurt) mit Milch
1,5 Becher Zucker (aus Joghurt)
1 Becher Mehl (aus Joghurt)
Ein wenig Butter und Mehl zum Einfetten der Pfanne

ZUBEREITUNG

1 Mischen Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel und schlagen Sie sie, bis ein homogener Teig entsteht.

2 Die Pfanne mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Die gesamte Mischung einfüllen und Menü OFEN, Gartemperatur 1, 40 Minuten einstellen.

3 Aus der Form nehmen, wenn sie kalt ist.

Kondensmilchpudding

6 Personen 10 Minuten (+ 2 Stunden Wartezeit)

ZUTATEN

450 gr Kondensmilch
Milch (1 Maß der Kondensmilchdose, ca. 500 ml.)
4 ganze Eier
2-4 Muffins (je nach Größe)
Flüssiges Karamell
Wasser für das Wasserbad

ZUBEREITUNG

1 Kondensmilch, Milch und Eier gut verquirlen, die zerbröselten Muffins dazugeben.

2 Das Karamell in eine Tortenform geben und die Mischung hinzufügen.

3 Das Gitter in die Pfanne legen, gießen und die Kuchenform hineinstellen (das Wasser sollte die Hälfte der Form bedecken). Menü EINTOPF, Gartemperatur 2, 8 Minuten einstellen.

4 Abkühlen lassen und zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

Panacotta

6 Personen 30 Minuten (+ 3 Stunden Wartezeit)

ZUTATEN

400 ml Schlagsahne
200 ml Vollmilch
100 gr Zucker
100 gr Vanillinzucker
4 neutrale Gelatineblätter

ZUBEREITUNG

1 Weichen Sie die Gelatine 5 bis 10 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser ein.

2 Dann die Gelatine abtropfen lassen und mit allen Zutaten verrühren. Die Mischung in die Form geben.

3 Im Wasserbad des Roboters garen. Dazu das Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 20 Minuten, einstellen, den Backofenrost über das Blech stellen, Wasser einfüllen und die Form hineinstellen, so dass das Wasser halbhoch steht.

4 Abkühlen lassen und für mindestens 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er fest wird.

HINWEIS: Wir können ihn mit roten Früchten schmücken.

Zitronenkuchen

8 Personen 20 Minuten (+ 3 Stunden Wartezeit)

ZUTATEN

Saft von 1 Zitrone
125 ml Wasser
1 Päckchen Zitronengelatine (ca. 55 gr)
200 ml Schlagsahne
125 gr Zucker
100 gr Maria Kekse
50 gr Butter

ZUBEREITUNG

1 Den Boden vorbereiten, die Kekse zerkleinern und mit der leicht geschmolzenen Butter vermischen. Die Mischung in eine Aluminiumform geben und in die Pfanne stellen. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 15 Minuten. Herausnehmen und beiseitestellen.

2 Dann, während der Boden abkühlt, die Gelatine und den Zucker in der Hitze auflösen, ohne das Wasser zu kochen, im Menü GRILL, Gartemperatur 1, 5 Minuten, Vorsicht, die Zeit könnte nicht abgezogen werden.

3 Den Saft und die Sahne in die Pfanne geben und verrühren.

4 Vorsichtig in die Form gießen, wobei darauf zu achten ist, dass der Boden nicht bricht. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Apfelkuchen

6-8 Personen 90 Minuten

ZUTATEN

140 ml Vollmilch
200 gr Gebäckmehl
140 gr Zucker
3 große Eier
3 mittelgroße Äpfel
1 Päckchen Hefe

Zum Garnieren:
Pfirsichmarmelade
Puderzucker

ZUBEREITUNG

1 Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden.

2 Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Ein paar Apfelstücke für die Dekoration beiseitelegen.

3 Den Teig in eine Form geben und mit dem reservierten Apfel belegen.

4 Den Backofenrost einschieben und die Backform daraufstellen. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 80 Minuten.

5 Am Ende der Backzeit mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Kuchen fest ist und ob er sauber herauskommt. Ist dies nicht der Fall, programmieren Sie im Menü OFEN 10 weitere Minuten.

6 Wenn er fertig ist, mit einer dünnen Schicht Marmelade bedecken, damit er glänzt und nicht austrocknet, und mit Puderzucker bestreuen.

Santiago-Kuchen

8 Personen 40 Minuten

ZUTATEN

250 gr gehackte und/oder gemahlene Rohmandeln
200 gr Zucker
Die Schale von 1 Zitrone (nur der gelbe Teil)
4 Eier
Puderzucker (zum Bestreuen)
Butter und Mehl (zum Einfetten der Backform)

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten gut vermischen und in die zuvor mit Butter und Mehl gefettete Form geben.

2 Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 35 Minuten. Prüfen Sie mit einem Zahnstocher, ob er gar ist, und wenn nicht, fügen Sie weitere 5 Minuten im OFEN-Menü hinzu. Abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

3 Verzieren Sie die Torte mit der Silhouette des Jakobskreuzes oder einer Jakobsmuschel in der Mitte und bestreuen Sie die gesamte Oberfläche mit Puderzucker.

Blätterteig mit Mandeln

8 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

1 Blatt Blätterteig
200 gr gehobelte Mandeln
200 gr Zucker
1 verquirltes Ei

ZUBEREITUNG

1 Die Blätterteigplatte auf Backpapier legen, auf die Größe der Tarteform zuschneiden und mit dem verquirlten Ei bestreichen.

2 Wir geben ein wenig Zucker auf den Teig und streuen die gehobelten Mandeln darauf und bestreuen sie mit mehr Zucker, es sollte reichlich sein.

3 Den Teig in 8 Portionen teilen (wie eine Pizza), ohne die Stücke zu trennen. Den Blätterteig auf das Backblech neben das Backpapier legen. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 30 Minuten.

Pistazienkuchen

6 Personen 55 Minuten

ZUTATEN

300 ml Milch
100 gr Zucker
100 gr Pistazien
4 Eier
20 Kekse (Vanillekekse)
Wasser für das Wasserbad

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten miteinander verrühren und dabei besonders darauf achten, dass die Kekse gut zerkleinert werden. Sobald wir einen kompakten Teig haben, verteilen wir ihn in einer Form, die in die Schüssel passt.

2 Das Gitter in die Pfanne legen, das Wasser einfüllen und die Form einsetzen, die zur Hälfte mit Wasser bedeckt sein sollte. Im Wasserbad mit dem Menü EINTOPF, Gartemperatur 1, 50 Minuten garen.

Blätterteigpalmen

4 Personen 40 Minuten

ZUTATEN

1 gekühlte Blätterteigplatte Zucker
Aprikosenmarmelade oder ähnlich

ZUBEREITUNG

1 Die Blätterteigplatte auf einer sauberen, glatten Oberfläche ausbreiten, mit Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Nudelholzes in den Teig einbetten, indem man ihn einfach überrollt, so dass er fixiert ist.

2 Dann rollen Sie den Teig von den Enden zur Mitte hin ein, so dass er sich in der Mitte trifft. Sie sollte sehr dicht sein.

3 Mit einem scharfen Messer halbzentimetergroße Stücke abschneiden, mit der Konfitüre bestreichen und von beiden Seiten mit Zucker bestreuen.

4 4 Legen Sie das Backblech mit Backpapier aus und platzieren Sie die Blätterteigteilchen so, dass sie einen Abstand zueinander haben. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 25 Minuten. Nach Ablauf der Zeit wenden, damit sie auf beiden Seiten braun werden, und das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 10 Minuten einstellen.

5 Wiederholen Sie den Vorgang mit den restlichen Palmen.

Mini-Schokotaschen

6 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

1 Blatt gekühlter Blätterteig
15-20 Unzen Schokolade
Zucker

ZUBEREITUNG

1 Die Blätterteigplatte auf einer sauberen, glatten Oberfläche ausbreiten, ca. 9 cm lange Streifen schneiden, mit Zucker bestreuen und 5 bis 6 Unzen Schokolade dazwischen legen.

2 Dann falten Sie ihn von einem Ende zur Mitte hin, so dass 1 cm übrigbleibt, den wir anfeuchten werden, um den Teig zu verschließen.

3 Mit einem scharfen Messer Portionen abschneiden.

4 Legen Sie das Backblech mit Backpapier aus und platzieren Sie die Teilchen so, dass sie einen Abstand zueinander haben. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 15 Minuten. Nach Ablauf der Zeit wenden, damit sie auf beiden Seiten braun werden, und das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 15 Minuten einstellen.

5 Wiederholen Sie den Vorgang mit den restlichen Taschen.

6 Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Weinkrapfen

6-8 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

100 ml Muskateller (oder Mistel)
75 ml Olivenöl
65 gr Zucker
265 gr Mehl
1 Päckchen Backpulver

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten zusammenkneten und kleine Kugeln von etwa 20 Gramm formen. Strecken Sie sie aus und verbinden Sie sie an den Enden, um ihnen die typische Donutform zu geben.

2 Geben Sie etwas Zucker auf einen Teller und bestreichen Sie jeden Krapfen nur auf einer Seite mit Teig.

3 Die Krapfen in das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und mit einem Tuch abgedeckt etwa eine Stunde lang ruhen lassen.

4 Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 25 Minuten. Nach Ablauf der Zeit wenden, damit sie auf beiden Seiten braun werden, und das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 5 Minuten einstellen.

Muffins

15-20 Stück 40 Minuten

ZUTATEN

3 Eier

150 gr Zucker

150 ml Olivenöl

150 gr Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Teelöffel Natriumbikarbonat

Saft einer Orange oder Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten miteinander verrühren und, sobald sie gut vermischt sind, in die Muffinförmchen füllen. Füllen Sie die Form etwas weniger als zur Hälfte, da der Teig beim Backen stark aufgeht.

2 In die Pfanne geben und das Menü OFEN einstellen, Gartemperatur 1, 35 Minuten.

HINWEIS: Es müssen 5 Muffins pro Charge gebacken werden, damit sie in der Form getrennt sind und gut aufgehen können.

Schoko-Muffins

6-8 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

1 Naturjoghurt

2 Messbecher Mehl 2

2 Messbecher Zucker

1 Messbecher Kakaopulver

1 Messbecher Öl

3 Eier

1 Päckchen Hefe

80 gr gehackte Walnüsse, Schokoladensplitter, Sultaninen, knackige Mandeln... nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1 Mischen Sie alle Zutaten, bis Sie eine homogene Mischung erhalten. Die Nussstücke hinzufügen und mit einem Spatel vermengen.

2 Die Mischung in die Muffinförmchen füllen und in die Pfanne geben und das Menü OFEN, Temperatur 1, 35 Minuten einstellen. Füllen Sie die Form etwas weniger als zur Hälfte, da der Teig beim Backen stark aufgeht.

HINWEIS: Es müssen 5 Muffins pro Charge gebacken werden, damit sie in der Form getrennt sind und gut aufgehen können.

Brownie

6-8 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

50 gr gehackte Walnüsse oder Haselnüsse
4 Eier
50 gr Mehl
150 gr Zucker
150 gr Butter
200 gr Schokoladenpulver
Butter und Mehl zum
Bestreichen der Pfanne

ZUBEREITUNG

1 Die Schokolade und die Butter mischen. Den Zucker hinzufügen und die Eier nacheinander unter die Masse rühren. Das Mehl und dann die Walnüsse oder Haselnüsse hinzufügen.

2 Die Pfanne mit Butter und Mehl einfetten und die Mischung hineingeben, OFEN-Menü, Gartemperatur 1, 30 Minuten einstellen.

3 Vor dem Herausnehmen aus der Form abkühlen lassen.

Kleine Biskuits 1, 2, 3

4 Personen 35 Minuten

ZUTATEN

3 Eier
1 Naturjoghurt (wir nehmen diesen Behälter als Maß)
2 Messbecher Zucker 3 Messbecher Mehl
1 Messbecher Sonnenblumenöl
1 Päckchen Backpulver
Zitronen- und/oder Orangenschalen

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten miteinander vermischen und in kleine Pflaumenkuchenformen oder lange Papierförmchen füllen.

2 In die Pfanne geben und den Deckel schließen.

3 Stellen Sie das Menü OFEN ein, Gartemperatur 1, Zeit 33 Minuten.

4 Öffnen, prüfen, ob sie fertig sind (mit einem Zahnstocher oder ähnlichem einstechen), abkühlen lassen und aus der Form nehmen, bis sie vollständig abgekühlt sind.

Einfacher Biskuitteig

6-8 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

3 Eier
1 Joghurt (wir nehmen diesen Behälter als Maß)
1 Messbecher Sonnenblumenöl
2 Messbecher Zucker
3 Messbecher Mehl
1 Päckchen
Backpulver Geriebene
Zitronenschale
Butter und Mehl zum
Bestreichen der Pfanne

ZUBEREITUNG

1 Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel cremig schlagen. Öl, Joghurt und Zitronenschale einrühren.

2 Das Mehl und das Backpulver hinzufügen und mischen, bis alles gut vermischt ist.

3 Die Mischung in die mit Butter und Mehl leicht eingefettete Pfanne geben und OFEN Menü, Gartemperatur 1, 40 Minuten einstellen.

4 Nach Ablauf dieser Zeit öffnen Sie die Form und warten, bis sie abgekühlt ist, bevor Sie sie herausnehmen.

Mandelbiskuit

6-8 Personen 60 Minuten

ZUTATEN

1 und eine halbe Tasse Zucker (Roboter-Messbecher)
3 Eier
3 Tassen Mehl
1 Päckchen Hefe
1 Glas Öl
1 Glas gemahlene Mandeln
Butter und Mehl zum
Bestreichen der Pfanne

ZUBEREITUNG

1 Alles sehr gut verrühren, außer den Mandeln. Wenn alles vermischt ist, die Mandeln hinzufügen und mit einem Löffel umrühren.

2 Die Backform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen und die vorherige Mischung hineingeben. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 55 Minuten.

3 Nach Ablauf der Zeit 5 Minuten in der Hitze der Küchenmaschine ruhen lassen. Dann den Deckel öffnen und etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und vor dem Servieren auskühlen lassen.

Kokosnussbiskuit mit Schokoladenüberzug

6-8 Personen 40 Minuten

ZUTATEN

3 Eier
150 gr Zucker
70 g Kokosnussraspeln
100 gr Butter
50 gr Mehl
1 Päckchen Hefe

Butter und Mehl zum Bestreichen der Pfanne Schokoladenüberzug zum Verzieren
Kokosraspeln zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Die Eier mit dem Zucker schlagen, bis eine weiße Creme entsteht.

2 Die Butter hinzufügen und einige Minuten lang weiterschlagen.

3 Das Mehl und die Hefe hinzugeben, mischen, bis sie vollständig integriert sind, und zum Schluss die Kokosraspeln hinzufügen.

4 Die Pfanne mit Butter und etwas Mehl einfetten und den Teig hineingeben. Die Pfanne aufsetzen und den Deckel schließen.

5 Stellen Sie das Menü OFEN ein, Gartemperatur 1, Zeit 35 Minuten.

6 Öffnen, prüfen, ob er fertig ist (mit einem Zahnstocher oder ähnlichem einstechen), abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

7 Eine Schicht Schokolade (so dick wie gewünscht) über den Biskuit gießen, mit etwas Kokosraspeln bestreuen und auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.

Karottenbiskuit

6 Personen 55 Minuten

ZUTATEN

4 Eier
1 Naturjoghurt
2 Messbecher mit Zucker
3 Messbecher mit Mehl
¾ Messbecher Öl
1 Päckchen Backpulver
2 geriebene große Möhren
1 Prise Zimt Geschälte und gehackte
Walnüsse nach Geschmack
Butter oder Margarine zum
Einfetten der Pfanne

ZUBEREITUNG

1 Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, nach und nach das Mehl und das Backpulver hinzufügen und weiterschlagen. Dann den Joghurt, die Prise Zimt, das Öl und die geriebenen Karotten hinzugeben und alles gut miteinander verrühren. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unter die Mischung heben.

2 Alles in die zuvor mit Butter oder Margarine gefettete Pfanne geben. Programmieren Sie das Menü OFEN, Gartemperatur 1, 50 Minuten.

3 Abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Kakao-Biskuit

8 Personen 50 Minuten

ZUTATEN

200 gr Kakaopulver
200 gr Backmehl
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
150 gr Butter
170 gr Zucker
150 gr Milch
Butter und Mehl zum Bestreichen der Pfanne

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten gut vermischen, bis ein homogener Teig entsteht.

2 Die Form einfetten und bemehlen, dann den Teig hineingeben und das Menü NACHSPEISE, Gartemperatur 1, 45 Minuten einstellen.

3 Etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

HINWEIS: Vor dem Verzehr vollständig abkühlen lassen.

Orangen-Schokoladen-Biskuitkuchen

6-8 Personen 60 Minuten

ZUTATEN

1 Orange mit dünner Schale
250 gr Zucker
3 Eier
100 gr Butter
250 gr Mehl
1 Naturjoghurt
1 Päckchen Backpulver
3-4 Esslöffel Schokoladenpulver oder Kuvertüre
Butter und Mehl zum Bestreichen der Form

ZUBEREITUNG

1 Die Orange mit Schale zerdrücken und wenn sie fein ist, den Zucker, die weiche, cremige Butter, den Joghurt und die Eier hinzufügen.

2 Wenn die Masse gut vermischt ist, das Mehl und die Hefe hinzufügen.

3 Den Teig in zwei gleiche Teile teilen und in einen davon die Schokolade einrühren. Es verbleiben also zwei unterschiedliche Mischungen.

4 Fetten Sie die Backform ein oder legen Sie Backpapier hinein. Eine Schöpfkelle des weißen Teigs in die Mitte der Form geben, direkt darüber eine weitere Schöpfkelle des Schokoladenteigs, und so weiter, bis beide Mischungen fertig sind. Setzen Sie immer eine Schöpfkelle von jeder Geschmacksrichtung auf die andere, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist, und achten Sie darauf, die Schüssel nicht zu bewegen. Schließen Sie das Gerät und stellen Sie das OFEN-Menü auf 50 Minuten ein.

5 Öffnen, prüfen, ob er fertig ist (mit einem Zahnstocher oder ähnlichem einstechen), abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Runder Pflaumenkuchen

6-8 Personen 55 Minuten

ZUTATEN

2 Eier
1 Naturjoghurt (wir nehmen diesen Behälter als Maß)
1,5 Messbecher Mehl
½ Messbecher Zucker
80 gr Butter
1 Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Backpulver
Haselnüsse und Sultaninen
Butter und Mehl zum
Bestreichen der Pfanne

ZUBEREITUNG

1 Die geschmolzene Butter, die Eier, den Joghurt, das Mehl, den Zucker, das Backpulver und das Natron miteinander verrühren. Wenn alles gut vermischt ist, die Haselnüsse und Sultaninen hinzufügen und mit einem Löffel verrühren.

2 Die Pfanne mit Butter und Mehl einfetten. Die Mischung hineingeben und Menü OFEN, Gartemperatur 1, 50 Minuten einstellen.

HINWEIS: Sie können die Haselnüsse und Sultaninen durch Ihre Lieblingsnüsse und/oder Schokoladenstückchen ersetzen.

Obst- und Schokoladenpizza

2 Personen 30 Minuten

ZUTATEN

1 Mürbeteigplatte Kakaosahne
1 in Scheiben geschnittene Banane
6-8 in Scheiben geschnittene Erdbeeren
Kokosraspeln
Frische Minze zur Dekoration

ZUBEREITUNG

1 Den Teig in 2 Teile schneiden, auf Backpapier legen und mit einer Gabel einstechen, damit er nicht aufgeht. Wir legen einen von ihnen in die Schüssel mit dem Papier und programmieren Menü OFEN, Gartemperatur 1, 25 Minuten.

2 Nach 15 Minuten Garzeit wenden, damit es auf beiden Seiten goldbraun wird.

3 Togliere dalla vaschetta e lasciare che si raffreddi per qualche minuto. Nel frattempo, cuocere l'altra base, ripetendo i passi 1 e 2.

4Während die zweite Kruste backt, die Pizza zusammensetzen. Den Boden mit der Kakaocreme bestreichen, Banane und Erdbeeren darauf verteilen und mit Kokosnuss bestreuen. Mit den Minzblättern dekorieren und einen Hauch von Frische verleihen.

HAFERFLOCKEN MIT ERDBEEREN

2 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

1 Esslöffel Haferflocken
3 Esslöffel Milch oder Wasser
1 Teelöffel Salz
Butter nach Geschmack
150 gr Erdbeeren

ZUBEREITUNG

1 Geben Sie die Haferflocken in die Schüssel, fügen Sie die Milch oder das Wasser hinzu und stellen Sie das Menü HAFERFLOCKEN, Temperatur 1, 20 Minuten ein.

2 Mit dem Spatel mischen, die Butter und die Erdbeeren hinzufügen.

Wir können die Früchte variieren oder Schokoladenstückchen oder Nüsse hinzufügen.

EIWEISS-HAFERFLOCKEN MIT SCHOKOLADE

2 Personen 25 Minuten

ZUTATEN

1 Esslöffel Haferflocken
3 Esslöffel Milch oder Wasser
1 Messlöffel aromatisiertes Eiweißpulver
1 Teelöffel Salz
Butter nach Geschmack
80 gr Schokoladenstückchen

ZUBEREITUNG

1 Geben Sie die Haferflocken in die Schüssel, fügen Sie die Milch oder das Wasser und das aromatisierte Eiweiß hinzu, stellen Sie das Menü HAFERFLOCKEN, Temperatur 1, 20 Minuten ein.

2 Mit dem Spatel mischen, die Butter und die Haferflocken hinzufügen.

3 Wenn sie temperiert sind, die Schokoladenstückchen hinzufügen.

Aufgrund des Eiweißes ist das Ergebnis dicker, Sie können die Menge an Milch oder Wasser je nach Ihrem Geschmack anpassen.gusto.

MILCH MIT ORANGE

2 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

1 Liter Milch
Die Schale einer Orange
1 Zimtstange
50 gr Zucker
Kardamom nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten in die Pfanne geben und 15 Minuten lang programmieren, Menü MILCH.

LATTE MERINGATO

2 Personen 20 Minuten

ZUTATEN

1 Liter Milch;
Schale von einer Zitrone
1 Zimtstange
50 gr Zucker
Zimtpulver

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten in die Pfanne geben und 15 Minuten lang programmieren, Menü MILCH.

KIWI-KONFITÜRE

6 Personen 50 Minuten

ZUTATEN

Für 500 gr:

500 gr Kiwis

300 gr Zucker

Saft 1/2 Zitrone

1 Messbecher mit Wasser

1 Teelöffel neutrales Gelatinepulver

ZUBEREITUNG

1 Die Kiwis schälen und in einer Schüssel beiseitestellen. Den Zucker und den Saft einer halben Zitrone in die Schüssel geben und gut umrühren. 1 Stunde lang stehen lassen.

2 Legen Sie sie in die Schüssel und stellen Sie das Menü KONFITÜRE, Temp. 1, 45 Minuten. Das Wasser und einen Teelöffel neutrales Gelatinepulver hinzufügen. Wenn es zu dampfen beginnt, öffnen Sie den Deckel.

3 Nach 20 Minuten ein wenig umrühren und fertig werden lassen.

4 Nach Beendigung des Programms in eine Schüssel umfüllen und, wenn es abgekühlt ist, mit dem Mixer pürieren, bis die Konsistenz Ihren Wünschen entspricht.

5 Füllen Sie die Marmelade in ein Glas und lassen Sie sie etwas abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen. Anschließend für mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

ERDBEERKONFITÜRE

6 Personen 50 Minuten

ZUTATEN

Für 500 g:

500 gr Erdbeeren

300 gr Zucker

Saft 1/2 Zitrone

1 Messbecher mit Wasser

1 Teelöffel neutrales Gelatinepulver

ZUBEREITUNG

1 Die Erdbeeren schälen und in einer Schüssel beiseitestellen. Den Zucker und den Saft einer halben Zitrone in die Schüssel geben und gut umrühren. 1 Stunde lang stehen lassen.

2 Legen Sie sie in die Schüssel und stellen Sie das Menü KONFITÜRE, Temp. 1, 45 Minuten. Das Wasser und einen Teelöffel neutrales Gelatinepulver hinzufügen. Wenn es zu dampfen beginnt, öffnen Sie den Deckel.

3 Nach 20 Minuten ein wenig umrühren und fertig werden lassen.

4 Nach Beendigung des Programms in eine Schüssel umfüllen und, wenn es abgekühlt ist, mit dem Mixer pürieren, bis die Konsistenz Ihren Wünschen entspricht.

5 Füllen Sie die Marmelade in ein Glas und lassen Sie sie etwas abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen. Anschließend für mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

KÄSEKUCHEN MIT MARMELADE

6 Personen 50 Minuten

ZUTATEN

6 mittelgroße Eier
1 Messbecher Zucker
500 gr Frischkäse
3/4 Messbecher Speisestärke
Erdbeermarmelade

ZUBEREITUNG

1 Sechs mittelgroße Eier mit einem Messbecher Zucker mischen. Schlagen, bis der Teig ein wenig aufgeht.

2 Dann 500 g Frischkäsecreme hinzugeben und weiterschlagen, bis alles gut vermischt ist.

3 Nun 3/4 des Messbechers mit gesiebter Speisestärke hinzugeben. Alles mit einer Gabel gut und vorsichtig vermischen.

4 In die Schüssel des Roboters geben, vorher einfetten, damit er nicht klebt, und 45 Minuten lang im KUCHEN-Modus (160°C) programmieren. Prüfen Sie nach 30 Minuten, wie weit Sie gekommen sind.

NATURJOGHURT

4 Personen 8 ore

ZUTATEN

1 Liter frische Vollmilch
1 Naturjoghurt
2 Esslöffel Milchpulver
4 Esslöffel Zucker

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

2 Die Mischung auf die Behälter für die Joghurts aufteilen und in die Schüssel geben.

3 Stellen Sie das Menü JOGHURT (43°C) ein und lassen Sie es acht Stunden lang bei der Programmtemperatur garen.

4 Nach Beendigung des Programms abkühlen lassen und bis zum nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren.

REZEPTVERRZEICHNIS

VORSPEISEN

Humus 13
Gekochte Eier 13
Rührei mit Thunfisch und Käse 14
Kartoffelstäbchen 14
Runzlige Kartoffeln 15
Kartoffel-Omelette 15
Kartoffel-Paprika-Omelette 16
Kartoffel-Zucchini-Omelette 16
Spinat-Omelette 17
Ziegenkäse mit Zwiebelconfit 17
Quiche mit Speck und Käse 19
Quiche mit Lauch und Lachs 19
Speckteilchen 20
Schinken-Käse-Schnecken 21
Lachs-Käse-Blätterteig 21
Schinkenkuchen 22
Huhn- und Schinkenrolle 22
Speck- und Käse-Pudding 23
Gorgonzola-Pudding 23
Russischer Salat 24
Erbsen mit Schinken 25 24
Artischocken mit Schinken 25
Gefüllte Champignons 25
Champignons in Knoblauchsoße 26
Saubohnen mit Foie 26
Gulas in der Kasserolle 28

CREMES, SUPPEN UND SAUCEN

Hühnerbrühe 28
Garnelen-Fumet 30
Nudelsuppe 30
Konsommee 31
Gemüsesuppe 31
Meeresfrüchtesuppe 31
Zwiebelsuppe 32
Kastilische Suppe 32
Knoblauchsuppe 34
Brot-Ei-Suppe (Alte Suppe) 34
Geflügelcreme mit Sherry 35
Zucchinicreme 35
Aubergine- und Lauchcreme 37
Champignoncremesuppe 37
Bohnencreme 38
38

Tomatensauce 39
Barbecuesauce 39
Roquefortsauce 40
Pfeffersauce 40
Biskayasauce 41
Zitronenöl 41
Knoblauchöl 41
Chili-Öl 41

HAUPTGERICHTE

Überbackenes Gemüse 43
Blumenkohl mit Sahne 43
Gebratenes Gemüse 44
Gebratene Paprika 44
Ratatouille mit Wurst 46
Ratatouille mit Manchego-Käse 46
Gedünsteter Spinat 47
Gedünsteter Brokkoli 47
Gedämpfte Karotten und Zucchini 47
Spinatpudding 48
Weißer Reis 48
Reis mit Champignons 49
Reis mit Gemüse 49
Gebackener Reis 50
Reis mit Rippchen 50
Reis mit Krabben 51
Reissalat 51
Nudelsalat 53
Bohnensalat 53
Nudeln kochen 54
Spaghetti mit Speck 54
Spaghetti mit Würstchen 55
Makkaroni und Fleisch 55
Makkaroni mit Thunfisch und Tomate 56 56
Gratinierte Spiralen 56
Tortellini mit Carbonara-Sauce 57
Tortellini mit Nüssen und Käse 57
Bänder mit Gemüse 58
Tagliatelle mit Lachs und Kaviar 58
Fideuá 59
Chorizo-Fideuá 60
Weiße Bohnen 61
Altmodische Linsen 62
Linsen nach Burgos-Art 63
Ajomoje 63
Kichererbsen in Sauce 64
Kichererbsen mit Chorizo 64
Gekochte Kartoffeln 66
Eintopf mit grünen Bohnen 66

Kartoffelsalat mit Ei und Thunfisch **67**
Hühnersalat mit Apfel **67**
Kartoffeln mit Ei **68**
Kartoffeln mit Kichererbsen **68**
Kartoffeln mit Chorizo **69**
Eier nach türkischer Art **69**
Tofu-Fleischbällchen **70**
Schinken-Käse-Rollen **72**
Bohnen-Hamburger **72**
Würstchen- und Käsekuchen **73**
Spargel mit Schinken **74**

FISCH

Meerespudding **76**
Stockfischkrapfen **76**
Kabeljaubällchen **77**
Gedämpfte Venusmuscheln **77**
Kartoffeln mit Venusmuscheln **78**
Gedämpfte Miesmuscheln **78**
Gegrillter Schwertfisch **80**
Gefüllte Goldbrasse **80**
Seehecht in Mandelsauce **81**
Pangasius mit Gemüse in Sauce **81**
Marmitako **83**
Party-Kabeljau **83**
Kabeljau-Confit **84**
Kabeljau-Rückenstück mit Meeresfrüchten **84**
Lachs in Papillote **85**
Lachs in Biersauce **85**

FISCHGERICHTE

Huhn mit Speck und Champignons **87**
Huhn in Biersauce **87**
Huhn mit Mandeln **88**
Hühnerbrüste mit Pfeffersauce **88**
Hühner- und Käsekuchen **89**
Schinken- und Hühnerkuchen **89**
Zitronen-Wings **91**
Gebackene Hühnerflügel **91**
Gefüllte Hühnerbrüste **92**
Pute mit Zwiebel und Paprika **92**
Pute in Knoblauchsauce **93**
Puteneintopf **93**
Mit Spinat gefüllte Putenbrust **94**
Knuspriges Schweinefleisch **94**
Nuggets **96**
Cordon Bleu **96**

Hamburger 97
Hamburger mit Gemüse 97
Russische Filets 97
Schnitzel (Rinderfilet) 98
Rindereintopf 98
Lendensteak in Wein 99
Lendensteak mit Roquefort-Sauce 99
Fleisch in Sauce 100

TEIG

Milchbrot 102
Grundbrot (Brotlaib) 102
Zwiebelbrötchen 104
Mediterranes Brot 104
Brot mit Sonnenblumenkerne 105
Brot mit Mohn- und Sesamkörnern 105
Brot für Zöliakiebetroffene 106
Ölkuchen 106
Hornazo salmantino 107
Empanada 108
Cremige Hühnerempanadas 109
Ratatouille-Pasteten 109
Pasteten mit Thunfisch und Zwiebeln 110
Schinken-Käse-Pizza 110
Pizza mit Speck und Champignons 112
Pizza Carbonara 112
Manchego-Pizza 113
Veggi-Pizza 113
Pizza mit Lachs und Garnelen 114
Pizza 4 Käse 114
Pzza mit Rucula, Serrano-Schiken und 115
Parmesankäse Törtchen 117
Crepes 117

NACHSPEISEN UND SÜSSSPEISEN

Birnenkompott 119
Apfelkompott 119
Winterkompott 119
Äpfel mit Zimt und Vanille 120
Milchreis 121
Natillas 121
Pudding 122
Omas Pudding 122
Kaffee-Pudding 124
Tocino de cielo 124
Quarkdessert 125
Weißer Schokoladenquark 125
Käsekuchen 126

Kondensmilchpudding **126**
Panacotta **127**
Zitronentarte **127**
Apfelkuchen **128**
Santiago-Kuchen **129**
Blätterteig mit Mandeln **129**
Pistazienkuchen **130**
Blätterteigpalmen **130**
Mini-Schokotaschen **132**
Weinkrapfen **132**
Muffins **133**
Schoko-Muffins **133**
Brownie **134**
Kleine Biskuits 1, 2, 3 **134**
Einfacher Biskuitteig **136**
Mandelbiskuit **136**
Kokosnussbiskuit mit Schokoladenüberzug **137**
Karottenbiskuit **138**
Kakao-Biskuit **138**
Orangen-Schokoladen-Biskuitkuchen **139**
Runder Pflaumenkuchen **140**
Obst- und Schokoladenpizza **140**
Haferflocken mit Erdbeeren **142**
Eiweiß-Haferflocken mit Schokolade **142**
Milch mit Orangenaufguss **143**
Meringue-Milch **143**
Kiwi-Konfitüre **144**
Erdbeerkonfitüre **144**
Käsekuchen mit Marmelade **144**
Naturjoghurt **145**

NEWLUX

DESIGNED TO ENJOY