

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	½ Teelöffel Salz
120 gr Thunfisch in Öl, abgetropft	50 ml Kochsahne
3 Käseecken	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	50 gr geriebener Parmesankäse
80 gr Butter	Wasser zum Bedecken
200 gr Mehl	1 verquirltes Ei (zum Bestreichen)
½ Teelöffel Salz	

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)	100 ml flüssige Sahne
1 Blätter- oder Mürbeteig	40 gr Mehl
130 gr Gruyere oder Emmentaler Käse	30 gr Butter
150 gr in Scheiben geschnittener Speck	10 ml Öl
400 ml Milch	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)	75 g Gruyere oder Emmentaler Käse
1 Blätter- oder Mürbeteig	400 ml Milch
3 Lauchstangen in Scheiben (nur der weiße Teil)	100 ml flüssige Sahne
150 gr Räucherlachs	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	15 gr Butter 10 ml Öl
75 gr Speckstücke	1 Teelöffel Salz Pfeffer
200 ml Milch	2 große Eier
50 ml flüssige Sahne	
20 gr Mehl	

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

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

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

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

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)	Duftender Wein Wasser (die Menge hängt davon ab, wie konzentriert wir es wollen)
1 kleine Zwiebel, gewürfelt	Ein paar Safranfäden
1 Karotte, gewürfelt	Salz
1 gehackter Lauch	
1 Knoblauchzehe, gehackt	
Olivenöl	

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 Stück Rettich
1 Kartoffel, gewürfelt	1 Stück Pastinake
1 großer Lauch, gehackt	2 Hühnerbrühwürfel oder Salz
1 Stangensellerie, gehackt	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	150 gr rote Paprika
100 gr Karotten	100 gr Zwiebel
80 gr Lauch	1 hartgekochtes Ei (Option)
60 gr Pastinake	Salz
60 gr Rettich	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	50 gr geriebener Emmentaler Käse
500 gr in dünne Ringe geschnittene Zwiebeln	50 geriebener Parmesankäse
2 Brühwürfel	Weißer Pfeffer
1 Teelöffel Sherry (Option)	Salz
6 Scheiben getoastetes Brot	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	50 ml Öl
1 reife Tomate	1 Esslöffel Paprika
1 Möhre	1 Liter Wasser mit einem Brühwürfel Fisch oder 1 Liter Fischbrühe
500 gr verschiedene Meeresfrüchte (Garnelen, Miesmuscheln, Tintenfisch, Venusmuscheln, Seehecht, Seeteufel...)	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 sofremos. 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 Menü 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	750 ml Wasser
1 Teelöffel Butter	1 Eigelb
1 Stück Zwiebel	100 ml Sherry oder trockener Wein
1 Knoblauch	200 ml Sahne
45 gr Mehl	1 Teelöffel Salz
1 Trüffel mit Brühe	1 Teelöffel Pfeffer
1 Brühwürfel	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 Esslöffel Worcester, Perrins oder Worcestershire-Sauce
1 Teelöffel brauner Zucker	1 Esslöffel Paprika
1 Knoblauchzehe	1 Esslöffel Olivenöl
3 Esslöffel Ketchup	Pfeffer
1 Teelöffel Tomatenmark	Salz
2 Esslöffel Honig	

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	100 ml Wein
2 gehackte rote Zwiebeln	300 ml Wasser
1 gehackter Apfel	Natives Olivenöl extra
5 Chorizo-Paprikaschoten	1 Teelöffel
20 gr Semmelbrösel	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.

Gebrautes 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	1 kg frische Tomaten 4
250 g Zucchini oder Aubergine	Chorizo-Würste
75 gr grüne Paprika	3 Blutwurst
75 gr rote Paprika	4 Würstchen
100 gr Zwiebel	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	2 Teelöffel Salz
150 gr grüne Paprika	1 Prise Pfeffer
300 gr Zwiebel	1 Prise Zucker
300 gr Zucchini	
100 ml Olivenöl	
500 gr gehackte Tomaten	

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 1 Teelöffel
500 ml Wasser 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	1 fettfreier Naturjoghurt
2 Knoblauchzehen	5 Eier
50 ml Öl	1 Teelöffel Salz
1 grüne Paprika	1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
200 gr geriebener Käse	
150 gr Schinken	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	1,5 misurino per il riso
1 Knoblauch	3 misurini per l'acqua
50 ml Olivenöl	½ dado di pollo (opzionale)
400 gr natürliches Tomatenpüree	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	2 Messbecher Reis
100 gr rote Paprika 1 Stück	5-6 Messbecher Wasser (um gut zu bedecken)
Pastinake	Lebensmittelfarbe (Option)
200 gr Erbsen	Salz
1 große Karotte	
1 Gehackter Knoblauch	

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	100 gr Speck
125 gr gebratene Tomaten	150 gr Blutwurst
1 Knoblauchzehe	500 ml Fleischbrühe
2 in Stücke geschnittene Kartoffeln	1 gehackte natürliche Tomate
250 gr in Stücke geschnittene Rippen	2 Teelöffel Salz
150 Gramm gekochte Kichererbsen	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	2 Messbecher Reis
½ Zwiebel	50 ml Öl
1 italienische grüne Paprika	1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe	10 Messbecher Wasser
1 Fleischbrühwürfel	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 Teelöffel
1,6 Liter Krabbenfumet	Tomatenkonzentrat
150 gr runder Reis	Ein paar Zweige Petersilie
1 Lauch	3 Esslöffel Olivenöl
1 kleine Zwiebel	Ein paar Safranfäden
1 Knoblauchzehe	Salz
½ rote Pfefferschote	

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 gewaschen 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	Thunfisch
1 Fleischbrühwürfel	2 hartgekochte Eier Öl
2 Messbecher mit Reis	Essig
1 Teelöffel Salz	Salz
½ rote Pfefferschote	

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

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	Für das Dressing:
400 gr zerkleinerte Tomaten	125 ml Essig
1 grüne Paprika	125 ml Öl
1 rote Paprika	
1 Teelöffel Salz	
1 Prise Pfeffer	
50 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	1 gehackte Knoblauchzehe
100 gr Speck, in Stücke geschnitten	1 gehackte Zwiebel
6 Würste, in Stücke geschnitten	200 gr gebratene Tomaten
20 ml Olivenöl	40 gr Parmesankäse
20 ml Weißwein	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	500 ml Wasser
1 Knoblauchzehe, gehackt	3 Messbecher Makkaroni
400 gr gehackte Tomaten	1 Prise Pfeffer
400 gr gemischtes Hackfleisch	1 Prise Oregano
50 ml Olivenöl	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	200 gr Makkaroni
1 Knoblauchzehe	500 ml Wasser
400 gr gehackte Tomaten	1 eine Prise Zucker
2 kleine Dosen Thunfisch	2 Teelöffel Salz Käse
50 ml Olivenöl	

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 Gratинieren Wasser zum Übergießen der Nudeln

ZUBEREITUNG

1 Braten Sie die gehackte Brust, Menü BRATEN, Gartemperatur 2, 10 Minuten einstellen. 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	40 gr Butter
100 gr gewürfelter Speck	200 ml Sahne
½ mittelgroße Zwiebel, gewürfelt	2 Messbecher Wasser
150 gr Champignons (1 Glas)	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)	2 gehackte Knoblauchzehen
½ gehackte Aubergine	Oregano
½ gehackte Zucchini	1,5 Liter Wasser
½ gehackte rote Paprika	100 ml Öl
½ gehackte grüne Paprika	Salz
1 gehackte Zwiebel	

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

Weißer Bohnen

👤 4 Personen ⌚ 70 Minuten

ZUTATEN

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

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 wenigiterrühren, 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 cucchiaino 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	1 Teelöffel Paprika
3 Blutwürste aus Burgos	1 Lorbeerblatt
6 Esslöffel Öl	1 Teelöffel Thymian
1 Zwiebel	1 Teelöffel Petersilie
1 Möhre	1 Teelöffel Salz
1 Stück grüne Paprika	Wasser zum Bedecken
1 Esslöffel gebratene Tomate	

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

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

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

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

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	1 Lorbeerblatt
200 gr Chorizo-Wurst in Scheiben oder Würfeln	50 ml Olivenöl
1 mittelgroße Zwiebel	Salz
1 Knoblauch	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	1 Lorbeerblatt
500 gr gemischtes Rinderhackfleisch	2 Pfefferkörner
1 Gehackte Zwiebel	2 Gewürznelken
2 gehackte Knoblauchzehen	1 Brühwürfel
1 Cayennepfeffer	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.

Fleiscbällchen

 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 (Messbechermmaß)
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	1 Zwiebel Mehl
2 Esslöffel geröstete Sesamsamen	Öl
1 Esslöffel Sojasauce	400 ml Wasser
2 mittelgroße Möhren	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	20 gr Zwiebel
60 gr Karotten	1 Ei
60 gr Zucchini	150 gr Semmelbrösel
2 Scheiben geschnittenes Brot	Olivenöl
Ein Schuss Vollmilch	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	1 Päckchen Hefe
200 gr Mehl	100 gr geriebener Emmentaler Käse
150 gr Milch	Weißer Pfeffer
100 gr Sonnenblumenöl	Curry
8 oder 10 Würste, in Stücke geschnitten	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	400 Gramm Meeressticks
200 gr Thunfisch	1 Teelöffel Salz
400 gr Kondensmilch	1 Teelöffel Pfeffer
6 Piquillo-Paprikaschoten	

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	50 gr Zwiebeln
200 gr geschälte Kartoffeln	½ Teelöffel Salz
500 ml Wasser Petersilie	1 Teelöffel Pfeffer
3 Eier	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	Salz nach Geschmack
250 gr entsalzener Kabeljau	100 gr Pinienkerne Wasser
70 ml Öl Knoblauch	zum Bedecken der
Petersilie	Kartoffeln
Pfeffer Zimt	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	1 Chilischote
½ kg feine Venusmuscheln	Olivenöl
1 mittelgroße Zwiebel	Ein wenig Petersilie
750 ml Fischfond	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	1 Knoblauchzehe
100 ml Wasser	1 Lorbeerblatt
1 klein geschnittene Zitrone	1 Prise Pfeffer
100 ml Weißwein	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	50 ml Weißwein
100 gr gebratene Mandeln	1 Zwiebel
50 ml Olivenöl	1 Knoblauchzehe
200 ml Wasser	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	100 ml Öl
1 gehacktes Stück Lauch	200 ml Wasser
½ rote Paprika, gewürfelt	200 ml flüssige Sahne
½ grüne Paprika, gewürfelt	4 Pangasiusfilets
1 Zucchini in Scheiben geschnitten	4 rote Krabben, Garnelen oder Riesengarnelen
1 große Kartoffel, gewürfelt	Petersilie
½ Brokkoliröschen	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	2 Knoblauchzehen
800 gr Kartoffeln	2 Teelöffel Choriceropfeffer oder Paprika
50 ml Olivenöl	400 ml Wasser
100 gr grüne Paprika	1 Teelöffel Salz
150 gr Zwiebel	2 Esslöffel gehackte Petersilie
100 gr zerkleinerte Tomate	

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	1 Teelöffel Pfeffer
200 gr Garnelen, geschält	2 Esslöffel Butter
1 große Zwiebel, gewürfelt	1 Esslöffel Öl
1 wenig Petersilie	1 Esslöffel Öl
1 Fischbrühwürfel	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	8 rote Garnelen
60 gr Lauch	100 ml Weißwein
1 Knoblauch	240 ml Wasser Petersilie
2 Möhren	1 Prise schwarzer Pfeffer
½ rote Paprika	1 Prise edelsüßes Paprikapulver
1 Zucchini	1 Prise scharfer Paprika
4 Kabeljau-Rückenstücke,	
Salz nach Geschmack	
8 Krabben	

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	1 Knoblauch
125 gr Speckstreifen	50 ml Olivenöl
200 gr in Scheiben geschnittene Champignons (natürlich oder aus der Dose)	Brathähnchengewürz oder Salz, Pfeffer und Curry
1 kleine Zwiebel	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	Mehl
1 Dose Bier 33 cl	1 Fleischbrühwürfel
3 Zwiebeln	100 ml Olivenöl Thymian
3 Knoblauchzehen	Pfeffer
3 Esslöffel Tomatensauce	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.

3 Wenn 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	50 ml Olivenöl
1 Karotte	1 Teelöffel Ingwer
1 Frühlingszwiebel	100 ml Sojasauce
100 Gramm geröstete Mandeln	1 Teelöffel Zucker
200 ml Hühnerbrühe	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	1 Apfel, geschält und in Scheiben geschnitten
100 gr Johannisbeeren	4 Scheiben Schinken
8 entsteinte Pflaumen	Salz und Pfeffer
8 Walnüsse	
4 Scheiben Havarti-Käse	

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	½ Fleischbrühwürfel
1 grüne Paprika	2 Esslöffel Sojasauce
1 Putenbrustfilet	50 ml trockener Sherrywein
50 ml Olivenöl	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	Zweig frischer Rosmarin und Thymian
8 Knoblauchzehen	100 ml Olivenöl Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Lorbeerblatt	Frische Petersilie zum Garnieren (Option)
300 ml Sherrywein	
Aromatische Kräuter: ein	

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	300 gr Putenfleischstücke
100 gr rote oder grüne Paprika	2 Esslöffel Choricero-Paprika (optional)
150 gr Lauch	1 Fleischbrühwürfel
150 gr Zucchini	1 Lorbeerblatt
2 Knoblauchzehen	1 Esslöffel Petersilie
2 Möhren	1 Prise Kreuzkümmelpulver
2 Karotten	1 Teelöffel Pfeffer
500 gr Kartoffeln	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	2 geschlagene Eier Semmelbrösel
100 gr geriebener Emmentaler Käse	Öl (zum Braten)
1 Ei	Pfeffer
Mehl	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	Mehl
4 Scheiben Käse	Semmelbrösel
4 Scheiben Schinken	Salz
4 Scheiben Schinken	Öl zum Braten
2 verquirlte Eier	

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 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	500 gr Kartoffeln in Stücken
2 Knoblauchzehen, gehackt	1 Teelöffel Salz
75 ml Olivenöl	1 Prise Pfeffer
1 Löffel Mehl	1 Prise Muskatnuss
800 gr Kalbfleisch- Stückchen	1 Gewürznelke
130 gr Karottenscheiben	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	Für die Roquefort-Sauce: 200 gr Roquefort-Käse 2 Eier
Olivener Öl	400 gr Sahne, Kondensmilch oder Milch
Salz	Pfeffer
Gemahlener schwarzer 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	Eine Prise Salz
200 ml Vollmilch	1 verquirltes Eigelb, zum Bestreichen der Brötchen
1 mittleres Ei	Sesamkörner
20 gr Olivenöl	
15 gr frische Hefe	

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	1 Prise Meersalz
50 ml Öl	1 Prise Zucker
1 Naturjoghurt	350 gr Mehl
1 Prise gemahlener Thymian	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	2 Teelöffel Salz
15 ml Olivenöl	1 kleine Handvoll Kapern
25 gr frische Hefe	10-15 Oliven in kleinen Stücken
500 gr Mehl	60 gr gewürfelter Speck
1 Teelöffel Zucker	

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

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	1 Teelöffel Zucker
15 ml Olivenöl	2 Teelöffel Salz
25 gr frische Hefe	Mohnsamensamen
500 gr Mehl	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 Zöliakiebetreffene

👤 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	25 gr frische Hefe	Salz
50 ml Weißwein	1 Ei (und ein weiteres Ei zum Bestreichen)	100 gr frische Schweinelende oder Speck
50 gr Schmalz	325 gr Mehl	100 gr Chorizo-Wurst
50 ml Olivenöl	1 Löffel	100 gr Schinken
1 Prise Zucker		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 verquirktes 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	Muskatnuss
½ Kilo Hühnerbrüste ohne Knochen	50 gr Sultaninen
350 ml Milch	1 Lorbeerblatt Weißer Pfeffer
100 gr Mehl	Salz
50 gr Schmalz	

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	Tomaten
1 gehackte Zwiebel	1 Teelöffel Salz
2 Dosen Thunfisch, abgetropft	50 ml Olivenöl
100 ml zerdrückte	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):	Für die Füllung:
100 ml Milch	2 Esslöffel gebratene Tomate
100 ml Wasser	200 gr Mozzarella-Käse
50 ml Olivenöl	1 Prise Oregano
1 Teelöffel Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer
20 gr Presshefe	100 gr Schinken
400 gr Mehl	

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 cucchiaini 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 Parmesankäse

👤 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	3 Teelöffel Backpulver
200 gr Mehl	Vanilleextrakt oder Vanillezucker
200 ml Vollmilch	Eine Prise Salz
1 Esslöffel Leichtöl	Butter zum Einfetten der Pfanne
1 Esslöffel Zucker	

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

4 Eier
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 Käselaike 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	1 Päckchen Hefe
200 gr Gebäckmehl	
140 gr Zucker	Zum Garnieren:
3 große Eier	Pfirsichmarmelade
3 mittelgroße Äpfel	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 einstecken), 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

$\frac{3}{4}$ 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.

4 Während 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	20
Speckteilchen	21
Schinken-Käse-Schnecken	21
Lachs-Käse-Blätterteig	22
Schinkenkuchen	22
Huhn- und Schinkenrolle	23
Speck- und Käse-Pudding	23
Gorgonzola-Pudding	24

Russischer Salat	24
Erbsen mit Schinken 25	25
Artischocken mit Schinken	25
Gefüllte Champignons	26
Champignons in Knoblauchsoße	26
Saubohnen mit Foie	28
Gulas in der Kasserolle	28

CREMES, SUPPEN UND SAUCEN

Hühnerbrühe	30
Garnelen-Fumet	30
Nudelsuppe	31
Konsommee	31
Gemüsesuppe	31
Meeresfrüchtesuppe	32
Zwiebelsuppe	32
Kastilische Suppe	34
Knoblauchsuppe	34
Brot-Ei-Suppe (Alte Suppe)	35
Geflügelcreme mit Sherry	35
Zucchinicreme	37
Aubergine- und Lauchcreme	37
Champignoncremesuppe	38
Bohnencreme	38

Tomatensauce	39	Reis mit Rippchen	50
Barbecuesauce	39	Reis mit Krabben	51
Roquefortsauce	40	Reissalat	51
Pfeffersauce	40	Nudelsalat	53
Biskayasauce	41	Bohnensalat	53
Zitronenöl	41	Nudeln kochen	54
Knoblauchöl	41	Spaghetti mit Speck	54
Chili-Öl	41	Spaghetti mit Würstchen	55
		Makkaroni und Fleisch	55
HAUPTGERICHTE		Makkaroni mit Thunfisch und Tomate	56
Überbackenes Gemüse	43	Gratinierte Spiralen	56
Blumenkohl mit Sahne	43	Tortellini mit Carbonara-Sauce	57
Gebratenes Gemüse	44	Tortellini mit Nüssen und Käse	57
Gebratene Paprika	44	Bänder mit Gemüse	58
Ratatouille mit Wurst	46	Tagliatelle mit Lachs und Kaviar	58
Ratatouille mit Manchego-Käse	46	Fideuá	59
Gedünsteter Spinat	47	Chorizo-Fideuá	60
Gedünsteter Brokkoli	47	Weißer Bohnen	61
Gedämpfte Karotten und Zucchini	47	Altmodische Linsen	62
Spinatpudding	48	Linsen nach Burgos-Art	63
Weißer Reis	48	Ajomoje	63
Reis mit Champignons	49	Kichererbsen in Sauce	64
Reis mit Gemüse	49	Kichererbsen mit Chorizo	64
Gebackener Reis	50	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
Wurstchen- 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 Zöliakiebetreffende	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
Pizza mit Rucula, Serrano-Schiken und Parmesankäse Törtchen	115
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	Milch mit Orangenaufguss	143
Panacotta	127	Meringue-Milch	143
Zitronentarte	127	Kiwi-Konfitüre	144
Apfelkuchen	128	Erdbeerkonfitüre	144
Santiago-Kuchen	129	Käsekuchen mit Marmelade	144
Blätterteig mit Mandeln	129	Naturjoghurt	145
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		

NEWLUX
DESIGNED TO ENJOY