



Nicer Dicer  
MAGICCUBE®

Rezeptheft





## Rezepte

### Suppen

Minestrone.....	2
Gulaschsuppe.....	3
Grüner Gazpacho .....	4
Französische Zwiebelsuppe .....	4
Gemüse-Rindfleisch-Suppe.....	5
Chicken-Pho-Gemüsenudel-Suppe .....	6

### Salate

Chefsalat mit Thunfisch .....	7
Tomaten-Zucchini-Salat mit Mozzarella .....	7
Avocado-Eier-Salat.....	8
Griechischer Bauernsalat.....	8
Wurstsalat.....	9
Bayrischer Krautsalat.....	9
Asia-Salat.....	10
Tacosalat.....	10

### Vorspeisen & Dips

Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Häubchen .....	11
Linsensalat.....	11
Frische Gemüse-Pizza.....	12
Mangochutney.....	12
Regenbogen-Salsa.....	13

### Hauptgerichte

Gemüse-Spaghetti mit Tomatensauce.....	14
Ciabatta-Hähnchen-Burger .....	14
Bruschetta-Quinoa-Auflauf .....	15
Fisch-Eintopf skandinavischer Art.....	16
Kartoffel-Steak-Pfanne.....	17
Gemischtes Wokgemüse.....	18
Risotto mit Pilzen und Tomaten .....	19

### Süßes

Frucht-Pizza.....	20
Mutters Apfelknusperli .....	21
Flambierte Früchte mit Eis.....	21
Obstsalat im Kiwikorbchen.....	22
Apfelchips.....	22
Kirsch-Schmand-Kuchen .....	23

## Minestrone

### Zutaten für 4 Personen:

250 g Borlotti-Bohnen  
(getrocknet)  
1 kleiner Kopf Wirsing  
3 Kartoffeln  
3 Karotten  
2 Stangen Lauch  
2 Knoblauchzehen  
1 Zweig Selleriegrün  
1 Bund Petersilie  
3 Salbeiblätter  
Butter zum Anbraten  
50 g gewürfelter Speck  
2 l Gemüsebrühe  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
100 g Parmesan

### Zubereitung:

Die Bohnen mit kaltem Wasser bedecken und über Nacht einweichen lassen. Das Wasser abschütten, Bohnen in einen großen Kochtopf geben, erneut mit kaltem Wasser bedecken, salzen und zum Kochen bringen. Die Bohnen 90 Minuten lang weich kochen, anschließend abschütten und abtropfen lassen. Den Wirsing putzen, waschen, halbieren, den Strunk entfernen und mit dem Hobel in feine Streifen\* schneiden. Die Kartoffeln und die Karotten schälen und längs halbieren. Den Lauch putzen, waschen und zusammen mit den Kartoffeln passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Die Kartoffeln und den Lauch in mittelgroße Würfel\* schneiden. Anschließend die Karotten mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden\*. Den Knoblauch schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln\*. Das Selleriegrün, die Petersilie und die Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und anschließend grob hacken. Die Brühe aufkochen.

Die Butter in einem Topf erwärmen und die Speckwürfel darin anschwitzen. Das Gemüse (bis auf die Kartoffeln) sowie den Knoblauch und die Kräuter hinzufügen und kurz andämpfen. Das Ganze mit der heißen Brühe ablöschen, salzen, pfeffern und aufkochen lassen.

Anschließend die Kartoffelwürfel hinzugeben und die Suppe bei kleiner Hitze 30 Minuten kochen lassen. Dann die Bohnen hinzufügen und die Minestrone 15 Minuten gar ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Parmesan mit dem Hobel fein hobeln\* und über die fertige Minestrone streuen.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Gulaschsuppe

### Zutaten für 4 Personen:

500 g gewürfeltes Rindfleisch  
1 EL Mehl  
Öl zum Anbraten  
1 Zwiebel  
2 Karotten  
1 Stangensellerie  
1 rote Paprika  
1 Knoblauchzehe  
2 EL edelsüßes Paprikapulver  
1 EL Kümmel, gemahlen  
2 EL Tomatenmark  
1 Lorbeerblatt  
1 l Fleischbrühe  
4 Kartoffeln  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
Petersilie

### Zubereitung:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln\*. Die Karotten waschen, schälen und mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden\*. Den Stangensellerie putzen und waschen. Die Paprika halbieren, Stiele und Kerne entfernen, waschen und passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Die Kartoffeln schälen, waschen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und zusammen mit dem Sellerie und der Paprika in mittelgroße Würfel\* schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Rindfleisch im Mehl wenden und in den Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren braten, bis das Fleisch gebräunt ist. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel, die Karottenstücke, die Paprika- und Selleriewürfel dazugeben und kurz mitbraten. Anschließend das Paprikapulver, den Kümmel, das Tomatenmark, das Lorbeerblatt und die Fleischbrühe mit in den Topf geben, kurz aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 40-50 Minuten garen lassen.

Die Kartoffelwürfel für die letzten 30 Minuten mit in die Suppe geben und ziehen lassen. Das Lorbeerblatt herausnehmen und entsorgen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Die Suppe anrichten und vor dem Servieren die gehackte Petersilie darüber streuen.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Grüner Gazpacho

### Zutaten für 4 Personen:

2 grüne Paprika  
2 Salatgurke  
100 g Weißbrot  
½ grüne Peperoni  
1 kleine Zwiebel  
½ Knoblauchzehe  
2 EL Limettensaft  
50 ml Wasser  
2 EL natives Olivenöl  
Salz  
schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Paprikas halbieren, Stiele und Kerne entfernen, waschen und in einer Auflaufform im Backofen für 20 bis 25 Minuten schmoren. Dann abkühlen lassen, die Haut abziehen und die Paprika mit einem Messer (z.B. Magic Cut) zerkleinern. Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen, passend zur Schneidfläche des Messereinsatzes zerkleinern und würfeln\*. Eine Handvoll Paprika- und Gurkenstücke beiseite stellen. Die restlichen Paprika- und Gurkenstücke pürieren.

Das Weißbrot entrinden und in Stücke schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und waschen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, halbieren und die harten Wurzelansätze entfernen. Die Peperoni, die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln\*. Weißbrotstücke, Peperoni-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zu der Paprika-Gurken-Mischung geben und ebenfalls pürieren. Den Limettensaft und das Wasser ebenfalls hinzugeben. Nach und nach Olivenöl zugeben und alles gut durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 2 Stunden kalt stellen. In Suppentassen anrichten und vor dem Servieren die restlichen Paprika- und Gurkenstücke darüber streuen.

## Französische Zwiebelsuppe

### Zutaten für 4 Personen:

4 Zwiebeln  
Butter zum Anbraten  
1 EL Mehl  
½ l Fleischbrühe  
¼ l trockener Weißwein  
1 TL Kümmel  
Salz, Pfeffer  
½ Baguette  
100 g Käse (Gruyère)

### Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und mit dem Hobel in feine Ringe\* schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen und die Zwiebelringe darin ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze weich schmoren, dabei mehrfach umrühren und nicht braun werden lassen. Das Mehl darüber stäuben. Die Fleischbrühe, den Wein und den Kümmel dazugeben, gut umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Inzwischen den Backofen auf 220°C vorheizen.

Das Baguette in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Suppe in feuerfeste Suppentassen geben, je 2 Scheiben Baguette darauf legen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Die Tassen auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 5-7 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun geworden ist.

Tipp: Besonders gut schmeckt die Suppe, wenn sie zum Schluss mit 2 cl Cognac abgeschmeckt wird.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneidfläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Gemüse-Rindfleisch-Suppe

### Zutaten für 4 Personen:

4 Karotten  
2 Stangensellerie  
4 Kartoffeln  
3 Zwiebeln  
2 grüne Paprika  
½ Kohlkopf  
Öl zum Anbraten  
900 g Suppenfleisch (Rind)  
2 EL Mehl  
400 ml Wasser  
1 EL Worcestersauce  
2 TL Meeressalz  
1 TL Knoblauchsatz  
¾ TL Pfeffer  
¼ TL gemahlenes Piment  
2 Lorbeerblätter

### Zubereitung:

Die Karotten schälen und mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden\*. Stangensellerie putzen und waschen. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und halbieren. Bei den Zwiebeln die harten Wurzelansätze entfernen. Die Paprikas halbieren, Stiele und Kerne entfernen und waschen. Das Gemüse (bis auf die Karottenstifte) passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Anschließend in mittelgroße Würfel\* schneiden.

Den Kohl vierteln, Strunk entfernen und mit dem Hobel in feine Streifen\* schneiden. Beiseite stellen.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Rindfleisch im Mehl wenden und in den Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren braten, bis das Fleisch gebräunt ist. Das Wasser, die Worcestersauce, das Meersalz, das Knoblauchsatz, den Pfeffer, das Piment und die Lorbeerblätter hinzufügen. Alles zum Kochen bringen. Den Deckel auf den Topf setzen und 2 Stunden köcheln, bis das Fleisch zart ist. Lorbeerblätter herausnehmen und entsorgen.

Das Gemüse zu der Rindfleisch-Mischung geben, Deckel auf den Topf setzen und köcheln, bis das Gemüse gar ist.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

### Chicken-Pho-Gemüsenudel-Suppe

#### Zutaten für 4 Personen:

2 große Stücke Hähnchenbrust  
2 l Hühnerbrühe  
1 Knoblauchzehe  
1 große Zwiebel  
2 Stück Ingwer, daumengroß  
2 Sternanis  
2 ganze Gewürznelken  
1-3 EL Fischsoße (je nach Geschmack)  
1 EL Zucker  
½ Chilischote (je nach Geschmack)  
1 kleinen Chinakohl  
3 Zucchini  
1 Glas Sojasprossen  
1 Limette, unbehandelt  
Basilikum  
Salz  
schwarzer Pfeffer

#### Zubereitung:

Den Ofen auf 250°C vorheizen. Den Knoblauch, die Zwiebel und den Ingwer schälen, bei der Zwiebel und dem Knoblauch die harten Wurzelansätze entfernen und beides vierteln\*.

Die Knoblauch-, Zwiebel- und Ingwerviertel auf ein Backblech geben und auf höchster Schiene ca. 25 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit die Gemüseviertel wenden und in den letzten 5 Minuten den Sternanis und die Gewürznelken mit in den Ofen geben und rösten.

In der Zwischenzeit die Hühnerbrühe zum Kochen bringen und die Hähnchenbrust für 5 Minuten darin kochen. Den entstehenden Schaum mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Die Hähnchenbrust herausnehmen, in kleine Stücke schneiden und zurück in die Brühe geben.

Die Chilischote halbieren, entkernen und waschen. Nach der Backzeit die Knoblauch-, Ingwer- und Zwiebelviertel zusammen mit der Chilischote fein würfeln\*. Die Zwiebel-, Ingwer-, Knoblauch- und Chiliwürfelchen zusammen mit dem Sternanis, den Gewürznelken, der Fischsoße und dem Zucker zur Hühnerbrühe hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und für ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Den Chinakohl vierteln, Strunk entfernen und mit dem Hobel in feine Streifen\* schneiden. Die Zucchini waschen, trocknen und mit dem Spiral Einsatz mit Julietti-Klinge des Nicer Julietti in Gemüsenudeln (Juliettis)\* schneiden. Die Limette heiß abwaschen und vierteln\*. Beiseite stellen. Den Basilikum waschen, trocken tupfen und grob hacken.

Die Chinakohlstreifen in die Suppe hinzufügen und 2 Minuten mitköcheln lassen. Am Ende der Kochzeit den Sternanis und die Gewürznelken aus der Suppe entnehmen und entsorgen.

Zum Servieren die Sojasprossen und die Zucchini-Nudeln in 4 Schüsseln verteilen, mit der Suppe aufgießen und nach Belieben mit dem gehackten Basilikum und einer Limetten-Spalte garnieren.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.



## Chefsalat mit Thunfisch

### Zutaten für 4 Personen:

4 Eier  
2 Dosen Thunfisch (à 140 g)  
100 g Dosenmais  
1 Kopf Eisbergsalat  
1 gelbe Paprika  
½ Salatgurke  
80 g Kochschinken  
100 g Kirschtomaten

### Für das Dressing:

2 EL Balsamicoessig  
1 EL Zitronensaft  
3 EL Orangensaft  
3 EL Naturjoghurt  
2 EL Salatcreme  
Salz  
schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Die Eier 10-12 Minuten hart kochen. In der Zwischenzeit den Thunfisch abtropfen lassen und den Mais abgießen. Den Thunfisch mit einer Gabel leicht zerpfücken. Eisbergsalat putzen, waschen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Streifen\* schneiden. Diese in eine große Salatschüssel geben. Die Paprika halbieren, Stiele und Kerne entfernen, waschen und passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Die Paprika in kleine Würfel\* schneiden. Die Salatgurke waschen, trocknen, längs halbieren und mit dem Hobel in Scheiben\* schneiden. Den Kochschinken mit dem Hobel in Streifen\* schneiden und zusammen mit den Gurkenscheiben und den Paprikastücken auf den Salat geben. Die Kirschtomaten waschen, die Eier pellen und vierteln\*. Die Tomatenviertel zusammen mit dem Thunfisch und dem Mais ebenfalls in die Salatschüssel geben.

Für das Dressing den Essig mit Zitronen- und Orangensaft, Joghurt und Salatcreme verrühren. Das Dressing kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermischen. Anschließend den Salat mit den Eierteilchen garnieren.

## Tomaten-Zucchini-Salat mit Mozzarella

### Zutaten für 4 Personen:

2 Zucchini  
250 g Kirschtomaten  
125 g kleine Mozzarellakügelchen

### Für das Dressing:

1 EL Zitronensaft  
3 EL Balsamicoessig  
2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
Basilikumblätter als Deko

### Zubereitung:

Die Zucchini waschen, trocknen und mit dem Spiral Einsatz mit glatter Klinge des Nicer Julietti in Spiralen\* schneiden. Die Kirschtomaten waschen, vierteln\* und zusammen mit den Zucchini-Spiralen in eine Salatschüssel geben.

Den Knoblauch schälen, die harten Wurzelansätze entfernen, längs halbieren und fein würfeln\*.

Für das Dressing den Zitronensaft mit dem Balsamicoessig, dem Olivenöl, den Knoblauchwürfelchen, Salz und Pfeffer verrühren. Über den Salat geben und vermischen. Die Schüssel abdecken und den Salat 15 Minuten durchziehen lassen.

Die Mozzarellakügelchen vierteln\* und über den Salat streuen. Den Salat mit einigen Basilikumblättern dekorieren und servieren.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Avocado-Eier-Salat

### Zutaten für 4 Personen:

5 Eier  
1 große Avocado  
2 Frühlingszwiebeln  
4 Scheiben Bacon

### Für das Dressing:

100 g Joghurt  
1 EL Sauerrahm  
Saft von 1 Limette  
Dill  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Die Eier in 10-12 Minuten hart kochen. In der Zwischenzeit die Avocado halbieren, den Kern entfernen, schälen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel\* schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Hobel in feine Röllchen\* schneiden. Die gekochten Eier pellen, halbieren und würfeln\*. Eine Pfanne erhitzen und den Bacon bei mittlerer Hitze knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und in kleine Stücke zerteilen. Etwas Bacon beiseite stellen. Den Rest zusammen mit den Avocadowürfeln, den Eierwürfeln und den Frühlingszwiebelringen in eine Salatschüssel geben. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Für das Dressing den Joghurt mit dem Sauerrahm, dem Limettensaft und dem gehackten Dill verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit den Zutaten in der Salatschüssel vermischen. Den Avocado-Eier-Salat mit den restlichen Baconstückchen und etwas gehacktem Dill anrichten und servieren.

## Griechischer Bauernsalat

### Zutaten für 4 Personen:

½ Salatgurke  
4 Tomaten  
1 grüne Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 große Gemüsezwiebel  
200 g griechischer Schafskäse  
16 schwarze Oliven (entsteint)

### Für das Dressing:

2 Knoblauchzehen  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
4 EL milder Weinessig  
Saft von ½ Zitrone  
8 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Die Salatgurke waschen und trocknen. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze entfernen. Die Paprikas halbieren, Stiele und Kerne entfernen und waschen. Die Gemüsezwiebel schälen, halbieren und den harten Wurzelansatz entfernen. Das gesamte Gemüse und den Schafskäse passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, in mittelgroße Würfel\* schneiden und in eine Salatschüssel geben. Die schwarzen Oliven hinzufügen.

Für das Dressing den Knoblauch schälen, längs halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln\*. Die Knoblauchwürfel mit Salz, Pfeffer, Weinessig und Zitronensaft verrühren. Das Olivenöl nach und nach unterrühren und das Dressing über den Salat gießen. Einmal gründlich durchmischen. Den griechischen Bauernsalat vor dem Servieren etwas ruhen lassen, noch einmal durchmischen und abschmecken. Tipp: Der griechische Bauernsalat lässt sich hervorragend mit geröstetem Fladenbrot und Tzatziki kombinieren.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Wurstsalat

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Lyoner (am Stück)  
1 Bund Radieschen  
1 kleiner Rettich  
2 Zwiebeln  
2 Frühlingszwiebeln  
100 g Essiggurken  
Schnittlauch  
4 Laugenbrezel

### Für das Dressing:

1 EL Meerrettich  
4 EL Kräuteressig  
4 EL Öl  
4 EL Fleischbrühe  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Salatblätter

### Zubereitung:

Die Lyonerwurst enthäuten, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in dünne Scheiben\* schneiden. Die Radieschen und den Rettich waschen, den Rettich schälen und mit dem Spiral Einsatz mit glatter Klinge des Nicer Julietti in Spiralen\* schneiden. Die Zwiebeln schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und zusammen mit den Radieschen mit dem Hobel in feine Scheiben\* schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Hobel in feine Röllchen\* schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. Alles zusammen mit 2 EL Schnittlauchröllchen in eine Salatschüssel geben und gut vermengen.

Die Essiggurken mit dem Hobel in feine Scheiben\* schneiden und beiseite stellen. Für das Dressing den Meerrettich, den Kräuteressig, das Öl und die Fleischbrühe vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über den Wurstsalat geben, gut durchmischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals durchrühren und abschmecken. Auf den Salatblättern anrichten und mit den Gurkenscheibchen belegen.

Tipp: Dazu schmecken Laugenbrezel hervorragend.

## Bayrischer Krautsalat

### Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner Weißkohl  
1 TL Salz  
100 g gewürfelter Speck  
1 Zwiebel  
3 EL Weißweinessig  
1 l Gemüsebrühe  
½ EL Kümmel, gemahlen  
1 TL scharfer Senf  
4 EL Öl  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Den Weißkohl putzen, vierteln, den Strunk herauschneiden und mit dem Hobel in feine Streifen schneiden\*. Mit Salz vermischen und zugedeckt ziehen lassen, bis die anderen Zutaten vorbereitet sind.

Den gewürfelten Speck in einer Pfanne bei schwacher Hitze auslassen. Die Zwiebel schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und in dünne Streifen\* schneiden. Zusammen mit den Speckwürfeln glasig braten. Essig und Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen und dabei umrühren, bis sich der Bratensatz löst. Kümmel, Senf und Öl unterrühren. Das Kraut mit dieser Marinade vermischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 3 Stunden ziehen lassen.

Den Krautsalat mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen und noch einmal mit Salz abschmecken.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Asia-Salat

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Chinakohl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 60 g Sonnenblumenkerne
- 1 Päckchen asiatische Instantnudeln

Für das Dressing:

- 150 ml Öl
- 4 EL Essig
- Gewürzmischung der Instantnudeln
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Den Chinakohl putzen, vierteln, den Strunk herausschneiden, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in große Würfel\* schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, mit dem Hobel in feine Röllchen\* schneiden und zusammen mit dem Chinakohl in eine Salatschüssel geben.

Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Die Instantnudeln fein zerbrechen und mit den gerösteten Sonnenblumenkernen über den Salat streuen.

Für die Salatsoße das Öl, mit dem Essig, der Gewürzmischung, dem Zucker, dem Salz und dem Pfeffer gut vermischen und über den Salat geben. Alles gut durchmischen und ca. 1 Stunden ziehen lassen.

## Tacosalat

### Zutaten für 4 Personen:

- ½ grüne Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Öl zum Anbraten
- 300 g Rinderhackfleisch
- 200 g Tomatenstücke (aus der Dose)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- ¼ TL Kreuzkümmelpulver
- ¼ TL scharfes Paprikapulver
- 80 g Cheddar-Käse
- 4 Tomaten
- 10 schwarze Oliven (entsteint)
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- ½ Kopf Eisbergsalat
- 150 g Crème fraîche
- 80 g Tortilla-Chips

### Zubereitung:

Die Paprika halbieren, Stiel und Kerne entfernen, waschen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel\* schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln\*. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikawürfel darin bei schwacher Hitze unter Rühren kurz anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und braun anbraten. Die Tomatenstücke unterrühren. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver würzen und offen bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist und dann abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Käse grob reiben\*. Die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel\* schneiden. Die Oliven in kleine Würfel\* schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Hobel in feine Röllchen\* schneiden.

Den Eisbergsalat putzen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Streifen\* schneiden, danach waschen und trocknen. Den Salat auf tiefe Teller verteilen. Das Hackfleisch noch einmal abschmecken und auf dem Salat verteilen. Anschließend erst mit dem geriebenen Käse, mit den Tomaten- und Olivenwürfeln und zum Schluss mit den Frühlingszwiebelröllchen bestreuen. Die Crème fraîche glatt rühren und auf den Salat geben. Die Tortilla-Chips rundherum verteilen und sofort servieren.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Häubchen

### Zutaten für 8 Personen:

4 Tomaten  
3 Knoblauchzehen  
½ Bund Basilikum  
1 EL Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Baguette  
25 g weiche Butter  
50 g Parmesan

### Zubereitung:

Für den Belag die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel\* schneiden. Den Knoblauch schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln\*. Basilikum waschen, trocken tupfen und grob hacken. Tomaten, Olivenöl, zwei Drittel des Knoblauchs, Salz und Pfeffer vermischen und beiseite stellen. Nun das Baguette in dünne Scheiben schneiden. Für die Knoblauch-Butter den restlichen Knoblauch mit der weichen Butter, Pfeffer und Salz in einer kleinen Schüssel mischen. Die Knoblauch-Butter gleichmäßig jeweils auf eine Seite der Baguettescheibe streichen. Diese dann mit der gebutterten Seite nach unten auf den Rost eines offenen Grills legen und 2 Minuten bei mittlerer bis niedriger Hitze toasten, bis sie leicht braun sind. Umdrehen und den Belag mit einem Esslöffel darauf geben. Den Parmesan mit dem Hobel fein hobeln\* und auf den Belag geben. Abgedeckt 3-4 Minuten grillen, bis alles erwärmt ist und die Baguettescheiben getoastet sind. Gut beobachten, damit diese nicht anbrennen! Vom Grill nehmen und sofort servieren.

## Linsensalat

### Zutaten für 4 Personen:

200 g rote Linsen  
1 l Wasser  
1 TL Salz  
2 Frühlingszwiebeln  
1 rote Paprika  
250 g Kirschtomaten  
100 g Fetakäse

### Für das Dressing:

4 EL Olivenöl  
3 EL Balsamicoessig, weißer  
1 TL Senf  
1 TL Zucker  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Die Linsen in einem großen Topf mit dem Wasser und dem Salz zum Kochen bringen. Die Temperatur regulieren und 5-10 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Hobel in feine Röllchen\* schneiden. Die Linsen abgießen und zusammen mit den Frühlingszwiebelröllchen in eine Salatschüssel geben. Die Paprikas halbieren, Stiele und Kerne entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, zusammen mit den Kirschtomaten waschen und beides in kleine Würfel\* schneiden. Die Paprika- und Tomatenwürfel zu den Linsen hinzufügen.

Für das Dressing das Olivenöl, den Balsamicoessig, den Senf, den Zucker, das Salz und den Pfeffer verrühren. Anschließend das Dressing über den Salat geben, alles gut miteinander vermengen und den Salat über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag den Fetakäse abtropfen lassen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, in kleine Würfel\* schneiden und unter den Salat geben. Den Salat erneut abschmecken und servieren.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

### Frische Gemüse-Pizza

#### Zutaten für 4 Personen:

450 g Pizzateig (zum Fertigbacken)  
200 g frische Pilze  
2 Tomaten  
1 rote Paprika  
1 Zwiebel  
100 g Brokkoli  
225 ml saure Sahne  
1 EL Meerrettich  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Pizzateig in eine Backform (ca. 38 x 25 x 3 cm) legen. Am Rand etwa 2,5 cm hoch festdrücken und 15-20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Komplett abkühlen lassen. Die Pilze putzen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Scheiben\* schneiden. Tomaten und Paprika waschen, halbieren, Stiele und Kerne entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel\* schneiden. Die Zwiebel schälen, ebenfalls halbieren, den harten Stielansatz entfernen und fein würfeln\*. Den Brokkoli putzen und in Röschen zerteilen. Saure Sahne, Meerrettich, Salz und Pfeffer glatt rühren. Gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen und mit dem Gemüse belegen. In kleine Häppchen schneiden und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

### Mangochutney

#### Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel  
1 Mango  
½ Paprika  
1 kleine mittelscharfe Peperoni  
¼ Ingwerwurzel  
Butter zum Anbraten  
20 ml roter Balsamicoessig  
100 g Zucker  
1 Msp. Zimt  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, halbieren und den Wurzelansatz entfernen. Die Mango ebenfalls schälen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen. Paprika und Peperoni halbieren, entkernen und waschen. Den Ingwer schälen und in 2 ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Alles passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und fein würfeln\*. Anschließend alle Zutaten zusammen in etwas Butter anschwitzen. Mit Balsamicoessig, Zucker, Zimt, Salz, Pfeffer würzen und 20 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser dazu geben.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Regenbogen-Salsa

### Zutaten für 4 Personen:

½ rote Zwiebel  
1 Jalapeño-Peperoni  
3 Tomaten  
1 rote Paprika  
1 orangene Paprika  
1 gelbe Paprika  
300 g schwarze Bohnen/  
alternativ: Kidneybohnen  
300 g Mais (aus der Dose)  
frischer Koriander

### Für das Dressing:

Saft von 1 Limette  
½ TL Knoblauchpulver  
½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
Salz

### Zubereitung:

Die Bohnen und den Mais in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und halbieren. Die Peperoni halbieren, entkernen und waschen. Beides passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und fein würfeln\*. Die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und die Stielansätze entfernen. Die Paprikas halbieren, entkernen, waschen und zusammen mit den Tomaten passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel\* schneiden.

Die abgetropften Bohnen und den Mais zusammen mit den Zwiebel-, Peperoni-, Tomaten- und Paprikawürfeln in eine Salatschüssel geben. Den Koriander waschen, trocken tupfen, fein hacken und zu den anderen Zutaten hinzufügen.

Für das Dressing den Limettensaft, das Knoblauchpulver, den gemahlene Kreuzkümmel und das Salz verrühren, über das Gemüse geben, gut vermengen und über 2 Tage abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen (48h).

Tipp: Dazu schmecken Tortillia-Chips hervorragend.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

### Gemüse-Spaghetti mit Tomatensauce

#### Zutaten für 4 Personen:

4 Zucchini  
800 g reife Tomaten  
4 EL Olivenöl  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 kleine, getrocknete Chili  
1 TL Oregano, gemahlen  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Basilikum  
Parmesan

#### Zubereitung:

Die Zucchini waschen, trocknen, mit dem Spiral Einsatz mit Julietti-Klinge des Nicer Julietti in Gemüsenudeln (Juliettis)\* schneiden und beiseite stellen. Die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel\* schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und beides fein würfeln\*. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Tomatenwürfel (inkl. Saft), die Chilischote, den Oregano, das Salz, den Pfeffer und den kleingehackten Basilikum dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Die Chilischote herausnehmen und entsorgen. Die Tomatensauce nochmals abschmecken und ggf. nachwürzen. Anschließend die Zucchini-Juliettis in die Sauce geben, kurz heiß werden lassen und servieren.  
Tipp: Noch leckerer wird dieses Gericht, wenn man vor dem Servieren noch etwas frisch geriebenen Parmesan darüberstreut.

### Ciabatta-Hähnchen-Burger

#### Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenbrustfilets  
150 ml Balsamicoessig  
4 Tomaten  
Basilikum  
4 EL Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Kräuterfrischkäse  
Rucola  
4 Ciabattabrötchen

#### Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Schüssel legen, mit dem Balsamicoessig begießen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Den Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel\* schneiden. Die Tomatenwürfel in eine Schüssel geben und mit der Hälfte des Olivenöls und dem gehacktem Basilikum vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchmengen. Die Hähnchenbrust abtropfen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen von beiden Seiten braten, bis es ganz durch ist. Erneut mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rucola waschen und trocken tupfen. Die Ciabattabrötchen aufschneiden und jede Brötchenhälfte mit etwas Kräuterfrischkäse bestreichen. Anschließend mit den vorbereiteten Zutaten in folgender Reihenfolge belegen: Rucola, Balsamicohähnchenbrust, Tomaten.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.



## Bruschetta-Quinoa-Auflauf

### Zutaten für 4 Personen:

150 g Quinoa  
450 ml Wasser  
Öl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
200 g passierte Tomaten  
100 g Parmesan  
2 Kugeln Mozzarella  
200 g Kirschtomaten  
½ TL Chiliflocken  
2 TL Oregano  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Basilikum

### Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Quinoa in ein Sieb geben und abspülen. Das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, den Quinoa dazugeben, zudecken und bei kleiner Hitze ca. 12 Minuten kochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Quinoa ca. 5 Minuten quellen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln\*. Den Parmesan grob reiben\*. Den Mozzarella abtropfen lassen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel\* schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren\*. Den Basilikum waschen, gut trocken tupfen und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen und die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die passierten Tomaten, 1 TL Oregano, Salz und Pfeffer dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Den geriebenen Parmesan in die Tomatensauce geben und gut umrühren. Eine Pfanne erhitzen und den Quinoa zusammen mit den Chiliflocken, 1 TL Oregano, Salz und Pfeffer für 2 Minuten anrösten.

Den angerösteten Quinoa, mit der Tomatensauce, der Hälfte vom Mozzarella, der Hälfte der Tomaten, der Hälfte des gehackten Basilikums und etwas Salz gut vermengen und in eine Auflaufform geben. Die übrigen Zutaten wie die Tomaten, den Basilikum und den Mozzarella auf der Quinoa-Mischung verteilen und für ca. 20 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und servieren.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Fisch-Eintopf skandinavischer Art

### Zutaten für 4 Personen:

2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 Stange Lauch  
50 g Knollensellerie  
1 Karotte  
Öl zum Anbraten  
1 Lorbeerblatt  
750 ml Fischfond  
125 ml Orangensaft  
125 ml Tomatensaft  
500 g Zanderfilet  
Zitronensaft  
Tabasco  
Salz, Pfeffer  
100 g Nordseekrabben  
1 Bund Dill  
1 Baguette

### Zubereitung:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und mit dem Hobel in feine Scheiben\* schneiden. Den Lauch putzen und waschen, den Sellerie und die Karotte schälen und putzen. Das gesamte Gemüse mit dem Hobel in feine Scheiben\* hobeln.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse mit dem Lorbeerblatt darin anschwitzen. Mit dem Fischfond ablöschen, den Orangen- und Tomatensaft hinzufügen und ca. 8 Minuten köcheln lassen.

Das Zanderfilet von den Gräten befreien, in mundgerechte Stücke zerteilen und in der Suppe 5 Minuten garen lassen. Das Ganze mit dem Zitronensaft, Tabasco, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Krabben waschen und trocken tupfen. Den Dill waschen, trocken tupfen und grob hacken. Die Suppe auf 4 Teller geben und abschließend Krabben und Dill darauf verteilen.

Das Baguette in fingerdicke Scheiben schneiden und zur Suppe servieren.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Kartoffel-Steak-Pfanne

### Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
200 g Champignons  
6 Kartoffeln  
4 Karotten  
500 g Rinderfilet  
Petersilie  
Öl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Für die Sauce:

Saft von 1 Limette  
Saft von 1 Zitrone  
3 EL Orangensaft  
1 EL Oregano  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
3 EL Sojasauce

### Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die harten Wurzelansätze entfernen. Die Zwiebel vierteln\* und den Knoblauch fein würfeln\*.

Die Champignons putzen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Scheiben\* schneiden. Die Kartoffeln und Karotten waschen und schälen. Die Kartoffel halbieren, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in große Würfel\* schneiden. Die Karotten mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden\*. Das Rinderfilet in ca. 10 cm lange Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, gut trocknen und fein hacken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelviertel unter Rühren anschwitzen, bis sie weich werden und auseinander fallen. Die Knoblauchwürfel dazugeben und anschwitzen. Die Champignon-Scheiben dazugeben und anbraten. Die Zwiebel-Knoblauch-Champignon-Mischung aus der Pfanne nehmen, in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Erneut etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Rinderfiletstreifen ca. 2 Minuten scharf anbraten. Die Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen und zu der Zwiebel-Knoblauch-Champignon-Mischung geben.

Die Pfanne mit Wasser aufgießen, die Kartoffelwürfel und die Karottenstifte dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Kochen bringen und für ca. 12-15 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen.

In der Zwischenzeit den Limetten-, Zitronen-, und Orangensaft mit dem Oregano, dem Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und der Sojasauce vermischen und zu der Zwiebel-Knoblauch-Champignon-Rinderfilet-Mischung geben. Die Kartoffeln und Karotten abgießen. Die Pfanne erhitzen und die Kartoffeln, die Karotten und Zwiebel-Knoblauch-Champignon-Rinderfilet-Mischung vermischen und erneut heiß werden lassen.

Mit der gehackten Petersilie garnieren und heiß servieren.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Gemischtes Wokgemüse

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 gelbe Paprika
- 1 kleine Zucchini
- 1 Karotte
- 100 g Brokkoli
- 100 g Zuckerschoten
- 150 g frische Champignons
- 4 Frühlingszwiebeln
- 100 g frische Sojabohnensprossen
- 4 Knoblauchzehen
- Öl zum Anbraten
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL helle Sojasauce
- 2 EL Austersauce
- frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Die Paprika halbieren, Stiel und Kerne entfernen und waschen. Die Zucchini putzen und waschen. Beides passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel\* schneiden. Die Karotte schälen und mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden\*. Den Brokkoli waschen, putzen und in kleine Röschen zerteilen. Die Zuckerschoten putzen. Die Champignons und die Frühlingszwiebeln putzen. Die Champignons passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, in Scheiben\* schneiden und die Frühlingszwiebeln mit dem Hobel in Röllchen\* schneiden. Die Sojabohnensprossen verlesen, unter fließendem Wasser abwaschen und gut trocknen. Den Knoblauch schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln\*.

Das Öl im Wok erhitzen und die Knoblauchwürfel darin andünsten. Die Paprika- und Zucchiniwürfel, die Karottenstücke, die Brokkoliröschen, die Zuckerschoten und die Champignonscheiben dazugeben und bei starker Hitze unter Rühren 2 Minuten dünsten. Die Fisch-, Soja- und die Austersauce dazugeben und alles gut verrühren. Die Frühlingszwiebelröllchen und die Sojabohnensprossen untermischen und das Gemüse mit Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.

Tipp: Sehr lecker und außerdem äußerst dekorativ sind frische Radieschensprossen. Sie haben nicht nur eine sehr hübsche, kräftige rosa Farbe, sondern bringen auch noch eine leichte Schärfe mit.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Risotto mit Pilzen und Tomaten

### Zutaten für 4 Personen:

200 g Steinpilze  
200 g Champignons  
2 Tomaten  
4 Schalotten  
Butter zum Anbraten  
300 g Arborioreis  
500 ml Gemüsebrühe  
200 ml trockener Weißwein  
Salz, weißer Pfeffer  
80 g Parmesan  
Petersilie  
Öl zum Anbraten

### Zubereitung:

Die Steinpilze und die Champignons putzen und mit dem Hobel in feine Scheiben\* schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in kleine Würfel\* schneiden. Die Schalotten schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln\*. In einem ausreichend großen Topf die Butter zerlassen, die Hälfte der Schalottenwürfel darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Den Reis hinzufügen und so lange rühren, bis er auch etwas glasig wird. Nach und nach die Gemüsebrühe zugießen und bei schwacher bis mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 15–18 Minuten einkochen lassen. Sobald die Flüssigkeit zum großen Teil aufgenommen ist, langsam den Weißwein dazugießen. Weiterrühren, bis der Wein aufgesogen ist und das Risotto eine breiartige Konsistenz hat. Falls nötig, weiteren Wein oder Wasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Parmesan mit dem Hobel fein hobeln\*, zu dem Risotto geben und vorsichtig unterziehen.

Währenddessen in einer Pfanne das Öl erhitzen und die Pilzscheiben, die Tomatenwürfel und den Rest der Schalottenwürfel darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Alles behutsam unter das Risotto mischen. In einer vorgewärmten Schüssel sofort servieren.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Frucht-Pizza

### Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

125 g Butter, Raumtemperatur

125 g Zucker

1 Ei

1 TL Vanille-Extrakt

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Für das Topping:

200 g Doppelrahmfrischkäse

75 g Zucker

2 EL Milch

1 TL Vanille-Extrakt

Für den Belag:

Saisonale Früchte

(z.B. Erdbeeren, Kiwi, Trauben,  
Heidelbeeren, Mandarinen,  
Nektarinen, Pfirsiche, Äpfel etc.)

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen und eine mittelgroße Pizzaform einfetten. Alle Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig auf die Größe der Pizzaform ausrollen und die Backform damit auslegen.

Den Boden ca. 10-12 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen den Boden auf eine Kuchenplatte geben.

Für das Topping den Frischkäse mit dem Zucker, der Milch und dem Vanille-Extrakt glatt rühren und auf den Kuchenboden streichen.

Die Früchte passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Sie können nach Belieben zerkleinert, gehobelt oder geschnitten werden\*.

Die Frucht-Pizza mit den geschnittenen Früchten belegen und sofort servieren.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Mutters Apfelknusperli

### Zutaten für 4 Personen:

3 Äpfel  
25 ml Orangensaft  
50 g Zucker  
½ TL Zimtpulver  
50 g Mehl  
1 Prise Salz  
2 EL weiche Butter  
Außerdem:  
Fett für die Form

### Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 25 x 30 cm) leicht einfetten. Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse ausstechen, die Äpfel mit dem Hobel in Scheiben\* schneiden und gleichmäßig in die Backform legen. Den Orangensaft darüberträufeln. In einer Schüssel die Hälfte des Zuckers mit dem Zimt mischen und über die Äpfel streuen. In derselben Schüssel das Mehl, den restlichen Zucker und das Salz vermischen. Die Butter unterkneten, bis eine bröselige Masse entsteht. Die Streusel über die Apfelmischung streuen. Das Knusperli im Backofen ca. 40 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gold ist und die Äpfel weich sind.

## Flammierte Früchte mit Eis

### Zutaten für 4 Personen:

½ Ananas  
3 Bananen  
2 Orangen  
Butter zum Anbraten  
50 g brauner Zucker  
4 cl Rum  
4 Kugeln Vanille- oder Fruchteis

### Zubereitung:

Die Ananas schälen, halbieren, den harten Strunk entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und anschließend in große Würfel\* schneiden. Die Bananen schälen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Scheiben\* schneiden. Die Orangen schälen, filetieren und eventuell vorhandene Kerne entfernen. In einer Pfanne die Butter zerlassen. Dann den Zucker langsam einrühren, bis er karamelisiert ist. Das Obst in die Pfanne geben und so lange wenden, bis es rundherum mit der Zuckermischung überzogen ist. Die Pfanne vom Herd nehmen, den Rum zum Obst geben und anzünden. Wenn die Flamme erloschen ist, das Obst auf Dessertschälchen verteilen. Je 1 Kugel Eis daraufsetzen und sofort servieren.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

## Obstsalat im Kiwikörbchen

### Zutaten für 12 Personen:

½ kleine Mango  
100 g Erdbeeren  
100 g Ananas  
12 reife Kiwis  
1 Vanille-Schote  
1 TL Zucker  
Minzblättchen

### Zubereitung:

Die Mango und die Ananas schälen und halbieren, die Erdbeeren waschen und putzen. Die Kiwis aushöhlen und dabei ca. 3 mm Rand stehen lassen. Fruchtfleisch beiseite stellen und eine Scheibe vom Boden der Kiwis abschneiden, damit diese stehen können.

Die Mango, die Erdbeeren, die Ananas und das Fruchtfleisch der Kiwis passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, in kleine Würfel\* schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Vanille-Schote der Länge nach halbieren, das Vanillemark mit einem Messer auskratzen und zusammen mit dem Zucker zu den Obstwürfeln geben und gut durchmengen.

Den Obstsalat in die vorbereiteten Kiwikörbchen füllen, mit einigen Minzblättchen garnieren und sofort servieren.

## Apfelchips

### Zutaten für 4 Personen:

2 Äpfel, säuerlich  
Saft ½ Zitrone  
Fett für das Blech

### Zubereitung:

Den Backofen auf 80°C vorheizen. Das Backblech leicht einfetten. Die Äpfel waschen, die Kerngehäuse ausstechen, mit dem Hobel in feine Scheiben\* schneiden und auf das Backblech legen.

Mit dem Zitronensaft beträufeln und für ca. 1 Stunde im Backofen trocknen.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.



## Kirsch-Schmand-Kuchen

### Zutaten für 12 Personen:

750 g Kirschen  
75 g Zucker  
100 g Magerquark  
4 EL Milch  
4 EL Öl  
200 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
500 g Schmand  
4 Eier  
1 Zitrone, unbehandelt  
2 Päckchen Vanillezucker  
Fett für die Springform

### Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C vorheizen.  
Die Kirschen waschen, entstielen und mit dem Kirschentsteiner entsteinen. Die Zitrone heiss abwaschen und die Schale fein abreiben\*. Beides beiseite stellen.  
Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen.  
Den Quark mit der Milch, dem Öl und mit 50 g des Zuckers mit einem Handrührgerät verrühren. Die Hälfte der Mehlmischung unter die Quarkmischung geben und unterrühren. Die andere Hälfte der Mehlmischung mit dem Knethaken des Handrührgerätes oder mit der Hand unterkneten. Den Teig mit den Händen durchkneten und ausrollen.  
Eine Springform einfetten und mit dem ausgerollten Teig auskleiden. Die Ränder festdrücken und die entsteineten Kirschen auf dem Teig gleichmäßig verteilen.  
Den Schmand mit den Eiern, der abgeriebenen Zitronenschale, dem Vanillezucker und dem restlichen Zucker mit einem Schneebesen verrühren und auf die Kirschen geben.  
Den Kuchen im Backofen ca. 50-60 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Springform auskühlen lassen.  
Tipp: Wenn der Kuchen zu dunkel wird, einfach mit einem Stück Alufolie abdecken.

\* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

**Wichtig:** Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.





## Wichtige Information!

### Die ganze Welt des Nicer Dicer Magic Cube

Im Nicer Dicer Magic Cube Rezeptheft werden alle erhältlichen Teile des Nicer Dicer Magic Cube Systems verwendet.

Es besteht die Möglichkeit, dass das von Ihnen erworbene Set nicht alle Teile enthält – abhängig von der jeweiligen Set-Konfiguration. Natürlich können Sie die gewünschten Teile jederzeit nachträglich erwerben – wenden Sie sich hierzu an den Händler Ihres Nicer Dicer Magic Cube Sets.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!



## Rezeptheft

[www.genius.tv](http://www.genius.tv)

Genius GmbH

Im Dachsstück 8 • 65549 Limburg/Germany

© 2018 by Genius GmbH, Limburg/Lahn