



Genius[®]
NicerDicer
Plus

Rezeptheft



Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Häubchen	3
Krabben-Nachos.....	4
Frische Tomaten-Salsa	4
Mango-Papaya-Salsa.....	5
Frische Gemüse-Pizza.....	5

Suppen

Kartoffel-Mais-Suppe	6
Brokkoli-Suppe.....	6
Französische Zwiebelsuppe	7
Gemüsesuppe Asia	7
Minestrone.....	8

Salate

Tomaten-Mozzarella-Salat.....	9
Chefsalat mit Thunfisch	9
Warmer Hähnchen-Spinat-Salat.....	10
Frischer Gemüse-Nudel-Salat	11
Farmersalat.....	12
Schichtsalat.....	13
Griechischer Bauernsalat.....	14
Spinatsalat mit Parmesan.....	15
Eiersalat	15
Geflügelsalat mit Avocado.....	16
Heringsalat.....	17

Hauptgerichte

Rinderhüftsteak mit Zucchini.....	18
Zigeunergulasch.....	19
Gemüseforellen aus dem Römertopf	20
Curry-Garnelen „Mandala“	20
Zwiebelkuchen	21
Backgemüse mit Farfalle und Balsamico	22
Penne Alla Pizzaiola	23
Risotto mit Pilzen und Tomaten	24
Louisiana Jambalaya.....	25
Gemischtes Wokgemüse.....	26

Süßes

Apfelstrudel	27
Frischer Fruchtsalat	28
Flambierte Früchte mit Eis.....	28
Obstsalat „Karibik“	29
Mutter’s Apfelknusperli.....	29
Frucht-Crêpes	30

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 tosten, bis sie leicht braun sind. Umdrehen und den Belag mit einem Esslöffel darauf geben. Den Parmesan mit dem Hobel-Einsatz 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.

* 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.

Krabben-Nachos

Zutaten für 4 Personen:

225 g Krabbenfleisch-Ersatz
3 Schalotten
1 Avocado
½ rote Paprika
1 unbehandelte Limette
½ Bund Koriandergrün
1 TL Chilipulver
1 TL gemahlener Kümmel
½ TL Paprikapulver
120 g Käse
80 g runde Tortilla-Chips
Saure Sahne (nach Wunsch)

Zubereitung:

Den Krabbenfleisch-Ersatz passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in kleine Würfel* schneiden. Die Schalotten schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln*. Avocado schälen, halbieren und den Kern herauslösen. Paprika halbieren, Stiel und Kerne entfernen und waschen. Paprika- und Avocado passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in kleine Würfel* schneiden. Die Limette waschen, trocknen, etwas Limettenschale fein abreiben* und etwas Limettensaft auspressen. Die Avocadowürfel mit dem Limettensaft verrühren und beiseite stellen. Koriandergrün waschen, trocknen und grob hacken. Limettenschale und alle geschnittenen Zutaten, außer der Avocado, hinzugeben und verrühren. Mit dem Chilipulver, dem gemahlene Kümmel und dem Paprikapulver würzen. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Käse mit dem Hobel-Einsatz grob hobeln*. Die Tortilla-Chips in einer Lage in eine ofenfeste Form legen, die Mischung darüber geben, mit dem Käse bestreuen und 8-10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Aus dem Ofen nehmen und die Avocadowürfel darüber geben. Sofort servieren – nach Wunsch mit saurer Sahne.

Frische Tomaten Salsa

Zutaten für 4 Personen:

5 Tomaten
1 rote Zwiebel
½ rote Paprika
½ grüne Paprika
½ gelbe Paprika
1 Jalapeño-Paprika
1 Bund Koriandergrün
25 ml italienisches Dressing
Salz
Tabasco (nach Wunsch)
80 g Tortilla-Chips

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze entfernen. Die Zwiebel schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und halbieren. Bei den Paprikas die Stiele und Kerne entfernen und waschen. Alles passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in kleine Würfel* schneiden. Das Koriandergrün waschen, trocknen und grob hacken. Die Tomaten-, Zwiebel- und Paprikawürfel hinzugeben und mit dem italienischen Dressing, Salz und dem Tabasco (wenn gewünscht) mischen. Sofort mit Tortilla-Chips servieren oder abdecken und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

* 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.

Mango-Papaya-Salsa

Zutaten für 4 Personen:

1 reife Mango
1 Papaya
1 große Roma-Tomate
1 kleine, rote Zwiebel
1 Chipotl-Chilischote
25 ml Limettensaft, frisch
 gepresst
1 EL Honig
3 Knoblauchzehen, geschält
¼ TL schwarzer Pfeffer, frisch
 gemahlen
25 g Korianderblätter
Salz zum Abschmecken
Kümmelkörner

Zubereitung:

Die Mango und die Papaya schälen und entkernen. Die Tomate waschen. Alles passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in kleine Würfel* schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und den harten Wurzelsatz entfernen. Die Zwiebel, die Chipotl-Chilischote und den Knoblauch in kleine Würfel* schneiden. Den Knoblauch mit Limettensaft, Honig, Knoblauch, Kümmelkörner, Pfeffer, Koriander und Salz vermischen. Mit den gewürfelten Früchten und dem Gemüse mischen und kühl stellen.

Frische Gemüse-Pizza

Zutaten für 4 Personen:

450 g Pizzateig (zum Fertigbacken)
200 g frische Pilze
2 Tomaten
1 grüne 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.

* 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-Mais-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

¾ grüne Paprika
½ Zwiebel
2 große Kartoffeln
275 ml Hühnerbrühe
1 TL Meeressalz
¼ TL Pfeffer
25 g Maisstärke
225 ml Milch
225 g Maiskörner
45 g Piment

Zubereitung:

Die Paprika entkernen, die Zwiebel schälen und den harten Wurzelansatz entfernen. Die Kartoffeln waschen und schälen. Alles passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Paprika- und Zwiebelwürfel in einer gefetteten Pfanne bei mittlerer Hitze dünsten, bis sie weich sind. Die Hühnerbrühe, die Kartoffeln, Salz und Pfeffer hineinrühren. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und köcheln, bis die Kartoffeln gar sind. In einer kleinen Schüssel Maisstärke und Milch glatt rühren. Unter ständigem Rühren vorsichtig zu der Kartoffelmischung geben. Maiskörner und Piment hineinrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Solange kochen und rühren, bis die Masse eingedickt ist. Sofort servieren.

Brokkoli-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

150 g Brokkoli
25 g Sellerie
25 g Zwiebeln
100 ml Hühnerbrühe
200 ml Magermilch
2 EL Maisstärke
¼ TL Salz
1 Prise Pfeffer
½ TL gemahlener Thymian
25 g Schweizer Käse

Zubereitung:

Brokkoli putzen, Sellerie schälen und beides in passende Stücke schneiden. Zwiebel schälen und halbieren. Den Brokkoli und den Sellerie passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und zusammen mit der Zwiebel in mittelgroße Würfel* schneiden. Das Gemüse und die Brühe in eine Pfanne geben. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und Gemüse garen. Milch, Maisstärke, Salz, Pfeffer und Thymian mischen und zu dem gekochten Gemüse geben. Rühren, bis die Suppe dicker wird und die Mischung wieder zu kochen beginnt. Vom Herd nehmen. Mit der Reibe den Käse reiben, hinzugeben und rühren, bis dieser geschmolzen 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.

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)
Gognac nach Wunsch

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und mit dem Hobel-Einsatz 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.

Gemüsesuppe Asia

Zutaten für 4 Personen:

50 g Kochschinken
1 kleine Zwiebel
1 Karotte
1 Stangensellerie
½ rote Paprika
½ grüne Paprika
25 g eingeweichte chinesische Pilze
1 Chilischote
Sesamöl zum Anbraten
50 g Glasnudeln
3 EL Essig
2 EL Sojasauce
1 l Fleischbrühe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Kochschinken passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Streifen* schneiden. Die Zwiebel schälen, den harten Wurzelansatz entfernen, halbieren und in feine Würfel* schneiden. Die Karotte schälen, putzen und mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden*. Den Stangensellerie putzen, waschen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und mit dem Hobel-Einsatz in feine Scheiben* schneiden. Die Paprikas halbieren, Stiele und Kerne entfernen, waschen und passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Die Pilze abgießen und etwas ausdrücken. Beides in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen, waschen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in feine Würfel* schneiden. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Chiliwürfel darin anbraten. Die Schinkenstreifen kurz mitbraten. Das Gemüse dazugeben und darin glasig anschwitzen. Anschließend die Glasnudeln, den Essig, die Sojasauce und die Fleischbrühe dazugeben und das Ganze 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer 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.

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-Einsatz 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-Einsatz 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.

Tomaten-Mozzarella-Salat

Zutaten für 4 Personen:

8 mittlere Tomaten
2 kleine Zwiebeln
225 g Mozzarella
Salz
Pfeffer
Olivenöl
Rotweinessig
Frisches Basilikum

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Zwiebeln schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und in mittelgroße Würfel schneiden*. Den Mozzarella abtropfen lassen und in große Würfel* schneiden. Tomaten, Zwiebeln und Käse in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Rotweinessig abschmecken. Mit frischem Basilikum garnieren.

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-Einsatz in Scheiben* schneiden. Den Kochschinken mit dem Hobel-Einsatz 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 Eiervierteln 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.

Warmer Hähnchen-Spinat-Salat

Zutaten für 4 Personen:

1 rote Zwiebel
2 rote oder grüne Paprika
600 g Spinatblätter
200 g Salatblätter
1 Knoblauchzehe
340 g Hähnchenbrust, ohne
Haut und Knochen
½ TL Rosmarin, getrocknet
und gemahlen
½ EL Zitronenpfeffer
1 TL Bratöl
2 TL Balsamico-Essig
2 TL Wasser
Frische Rosmarinzwige

Zubereitung:

Die Paprika waschen, entkernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Zwiebel schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und fein würfeln*. Den Spinat und Salat waschen, gut trocknen und in mundgerechte Stücke zupfen. In einer großen Salatschüssel Spinatblätter, Salatblätter, Zwiebel und Paprika mischen. Abdecken und bis zu 2 Stunden kühl stellen. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und mit Rosmarin und Zitronenpfeffer würzen. Die Knoblauchzehe schälen, den Wurzelansatz entfernen und fein würfeln*. In einem Wok oder einer Pfanne Bratöl erhitzen und bei mittlerer bis starker Hitze die Hähnchenbruststücke mit dem Knoblauch 2-3 Minuten braten, bis das Hähnchenfleisch zart und nicht mehr rosa ist. Hähnchenbrust herausnehmen und zur gekühlten Salatmischung geben.

Dressing: Essig und Wasser in den Wok oder die Pfanne geben, rühren, um alle gebräunten Teilchen zu lösen. Dressing über den Salat geben. Zum Mischen vorsichtig in der Schüssel schütteln. Auf Tellern verteilen und mit Rosmarinzweigen 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.

Frischer Gemüse-Nudel-Salat

Zutaten für 4 Personen:

1 große Karotte
1 kleine Kohlrabi
1 kleine Zucchini
50 g rote Paprika
1-2 Knoblauchzehen
25 g frische Petersilie, gehackt
2 EL Salatöl
2 EL Weinessig
2 EL Wasser
1-2 TL Senf
¼ TL Salz
¼ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
35 g Nudeln „Linguine“, halbiert
50 g Erbsen
35 g Gruyère oder Schweizer Käse
Salatkräuter (nach Wunsch)

Zubereitung:

Die Karotte schälen, putzen und mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden*. Den Kohlrabi schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen, die Paprika halbieren und entkernen. Alles passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und den Kohlrabi und die Paprika in mittelgroße Würfel* und die Zucchini in mittelgroße Stifte* schneiden. Den Knoblauch schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und fein würfeln*. Für das Dressing Petersilie, Salatöl, Weinessig, Wasser, Knoblauch, Senf, Salz und Pfeffer in einem Mixer mischen. Beiseite stellen.

Die Nudeln gemäß Anweisung auf der Verpackung in einem großen Topf kochen. In den letzten 3-4 Minuten Kochzeit Karotten, Kohlrabi und Erbsen hinzufügen und solange weiter kochen, bis das Gemüse gar ist. Abtropfen lassen, mit kaltem Wasser übergießen und wieder abtropfen lassen. Den Käse passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden. In einer großen Salatschüssel die gekochte Nudelmischung, Zucchini, Paprika und Käse mischen. Dressing hinzugeben. Schütteln, bis das Dressing komplett verteilt ist. Zum Servieren je nach Wunsch Salatschüssel mit Salatkräutern säumen.

* 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.

Farmersalat

Zutaten für 4 Personen:

2 Eier
300 g Mais (aus der Dose)
150 g Kirschtomaten
1 orangefarbene Paprika
½ Salatgurke
1 rote Zwiebel
½ Kopf Eisbergsalat
150 g Bacon (in Scheiben)

Für das Dressing:

2 EL Weißweinessig
Salz
schwarzer Pfeffer
2 TL Dijon-Senf
2 TL flüssiger Honig
3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Eier in 10–12 Minuten hart kochen. In der Zwischenzeit den Mais abschütten. Die Kirschtomaten waschen. Die Paprika halbieren, den Stiel und die Kerne entfernen, waschen und passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Die Gurke waschen, trocknen und passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Die Zwiebel schälen, halbieren und den harten Wurzelansatz entfernen. Die Eier herausnehmen, abschrecken, pellen und in Scheiben* schneiden.

Den Eisbergsalat putzen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, in große Würfel* schneiden, waschen, trocknen und in eine große Salatschüssel geben. Die Zwiebel mit dem Hobel-Einsatz in dünne Ringe* schneiden. Die vorbereitete Paprika und die Gurke in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Kirschtomaten vierteln*. Alles zusammen mit dem Mais in die Salatschüssel geben. Eine Pfanne heiß werden lassen. Den Bacon darin knusprig braten, dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Dressing den Essig mit Salz, Pfeffer, Senf und Honig verrühren. Das Olivenöl nach und nach unterrühren.

Den Salat mit dem Dressing gut vermischen und zum Schluss mit den Eiern und den Baconscheiben 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.

Schichtsalat

Zutaten für 8 Personen:

2 Köpfe Eisbergsalat
2 gelbe Paprika
2 rote Paprika
300 g Feta (Schafskäse)
1 große Salatgurke
2 Karotten
5 Scheiben Toast
Butter zum Anbraten

Für das Dressing:

150 g Mayonnaise
2 EL brauner Zucker
Knoblauchpulver
Currypulver
Salz

Zubereitung:

Den Salat putzen, den Strunk entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in große Würfel* schneiden. Die Hälfte des Eisbergsalates auf den Boden einer großen Salatschüssel legen. Die Paprikas halbieren, Stiele und Kerne entfernen, waschen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und anschließend in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Paprikawürfel so auf dem Eisbergsalat verteilen, dass eine gleichmäßige Schicht entsteht. Den Feta passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, in mittelgroße Würfel* schneiden und gleichmäßig auf den Paprikawürfeln verteilen. Die Gurke waschen, trocknen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, ebenfalls in mittelgroße Würfel* schneiden und auf den Salat geben. Die Gurkenstücke gleichmäßig verteilen und mit dem restlichen Eisbergsalat bedecken. Die Karotten schälen, mit dem Hobel-Einsatz in feine Streifen* schneiden und auf den Salat schichten.

Für das Dressing, Mayonnaise, braunen Zucker, Knoblauch- und Currypulver (nach Geschmack) glatt rühren, mit etwas Salz abschmecken und gleichmäßig auf der oberen Salatschicht verteilen. Die Salatschüssel abdecken und im Kühlschrank min. 2 Stunden ziehen lassen.

Die Toastscheiben übereinanderlegen, die Rinde abschneiden, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und nacheinander in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Toastwürfel hinzufügen und unter Rühren gleichmäßig goldbraun anrösten. Die Croûtons aus der Pfanne nehmen und vor dem Servieren über den Schichtsalat streuen.

Am besten schmeckt der Schichtsalat, wenn man ihn eine Nacht im Kühlschrank ziehen lässt.

* 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.

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.

Spinatsalat mit Parmesan

Zutaten für 4 Personen:

600 g frische Spinatblätter
1 säuerlicher Apfel
50 g Walnusskerne
80 g Parmesan
2 EL weißer Balsamicoessig
Salz
schwarzer Pfeffer
1 TL mittelscharfer Senf
2 EL Rapsöl
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Den Spinat verlesen, waschen, gut trocknen und auf Teller verteilen. Den Apfel waschen, entkernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in feine Stifte* schneiden. Die Walnusskerne hacken und zu den Äpfeln geben. Den Parmesan mit der Reibe grob reiben* und alles gut vermischen. Für das Dressing den Essig mit Salz, Pfeffer und Senf verrühren. Das Raps- und Olivenöl mit dem Schneebesen nach und nach unterrühren. Das Dressing mit der Apfel-Parmesan-Mischung verrühren und auf dem Spinatsalat verteilen.

Eiersalat

Zutaten für 4 Personen:

8 Eier
½ rote Paprika
100 g Kochschinken
4 Gewürzgurken
8 schwarze Oliven (entsteint)

Für das Dressing:

½ Bund Schnittlauch
150 g Crème fraîche
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Kräuternessig
Salz
schwarzer Pfeffer
½ Kästchen Kresse

Zubereitung:

Die Eier in 10–12 Minuten hart kochen. In der Zwischenzeit die Paprika halbieren, den Stiel und die Kerne entfernen, waschen und zusammen mit dem Kochschinken passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Die Paprika und den Schinken in feine Würfel* schneiden. Die Gewürzgurken in kleine Stifte* schneiden. Die Oliven in feine Würfel* schneiden. Die Eier herausnehmen, kalt abschrecken, pellen und in Scheiben* schneiden. Alles gut vermischen.

Für das Dressing den Schnittlauch waschen, trocknen und in Ringe schneiden. Den gehackten Schnittlauch mit Crème fraîche, Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren, mit den Salatzutaten vermischen und den Salat anrichten. Die Kresse vom Beet schneiden und den Salat damit 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.

Geflügelsalat mit Avocado

Zutaten für 4 Personen:

- 800 ml Geflügelfond (Glas)
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Pimentkörner
- 3 Gewürznelken
- 450 g Hähnchenbrustfilets
- 1 Schalotte
- 1 grüne Chilischote (z.B. Jalapeño)
- 1 orangefarbene Paprika
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 EL Salatcreme
- 2 EL Crème fraîche
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 3 Köpfe Mini-Romanasalat
- 2 Avocados
- 2 EL Rapsöl
- 100 g saure Sahne

Zubereitung:

Den Geflügelfond zusammen mit dem Lorbeerblatt, den Pimentkörnern und Gewürznelken in einem Topf aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und anschließend in den Fond legen. Das Hähnchenfleisch bei kleiner Hitze 15 Minuten ziehen lassen, dann die Filets herausnehmen, abkühlen lassen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Schalotte schälen, halbieren und den harten Wurzelansatz entfernen. Die Chilischote halbieren, entkernen und waschen. Beides passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und nacheinander fein würfeln*. Die Paprika halbieren, Stiel und Kerne entfernen, waschen und passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Die Paprika in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Zitrone waschen, trocknen, etwas Schale fein abreiben* und etwas Zitronensaft auspressen. Beides beiseite stellen.

Für das Dressing die Salatcreme mit der Crème fraîche, den Schalottenwürfeln und der Zitronenschale verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit den Chili-, Paprika- und Hähnchenwürfeln vermischen. Den Romanasalat putzen und zupfen, anschließend waschen und trocknen. Den Salat auf den Tellern verteilen. Die Avocados halbieren, die Kerne entfernen, schälen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in kleine Würfel* schneiden. Die Hälfte der Avocadowürfel zum Geflügelsalat geben und vermischen.

Die restlichen Avocadowürfel für das Avocadodressing mit Zitronensaft, dem Rapsöl und 2 EL Geflügelfond pürieren und anschließend die saure Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Romanasalat träufeln. Den Geflügelsalat auf den Salatblättern anrichten 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.

Heringssalat

Zutaten für 4 Personen:

400 g Salzheringsfilets
100 g gekochte Pellkartoffeln
1 Apfel
50 g eingelegte Rote Bete
1 Salzgurke

Für das Dressing:

3 EL Apfelmus
1 TL mittelscharfer Senf
Saft von 1 Zitrone
1 TL Kräuternessig
1 EL Sonnenblumenöl
Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer

Außerdem:

4 EL frischer Schnittlauch
Schwarzbrot und Butter
zum Servieren

Zubereitung:

Die Heringfilets etwa 3 Stunden wässern, anschließend abgießen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke teilen. Die Kartoffeln pellen, den Apfel waschen, schälen, entkernen, beides passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Rote Bete und die Salzgurke abtropfen lassen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und fein würfeln*. Zusammen mit den Fischstückchen zu den anderen Zutaten geben und gut durchmischen. Für das Dressing Apfelmus, Senf, Zitronensaft, Essig und Öl glatt rühren. Mit Zucker, etwas Salz und Pfeffer würzen und über den Salat geben. Das Ganze gut durchmengen, die Schüssel mit einem Frischhalte-Deckel verschließen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend nochmals durchrühren und abschmecken. Den Schnittlauch putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Den Heringssalat mit Schnittlauch bestreuen und mit Schwarzbrot und Butter 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.

Rinderhüftsteak mit Zucchini

Zutaten für 4 Personen:

½ Bund frische glatte Petersilie
2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
800 g kleine Zucchini
4 Rinderhüftsteaks à 250 g
2 EL Olivenöl
200 ml heißer Gemüsefond
(Glas)
1 TL edelsüßes Paprikapulver
schwarzer Pfeffer
30 g Butterschmalz
Salz
Kräutersalz
Saft von ½ Zitrone

Zubereitung:

Die Petersilie waschen, trocknen und anschließend hacken. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und beides fein würfeln*. Die Zucchini waschen, putzen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Stifte* schneiden. Die Steaks waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und glasig andünsten. Die Zucchini- stifte dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Minuten braten. Den heißen Fond dazugießen, das Gemüse mit dem Paprikapulver und Pfeffer würzen und zugedeckt in 8-10 Minuten bissfest garen. In der Zwischenzeit das Butterschmalz in einer gusseisernen Pfanne sehr heiß werden lassen. Die Steaks in die Pfanne geben und von jeder Seite etwa 3-5 Minuten braten, je nachdem, ob das Fleisch rare, medium oder durchgebraten werden soll. Nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 2 Minuten vor dem Ende der Garzeit das Gemüse offen garen, bis der Fond fast verdampft ist. Das Gemüse mit Kräutersalz und Zitronensaft abschmecken und die Petersilie untermischen. Das Gemüse mit den Steaks servieren.

Tipp:

Wichtig ist, dass die Steaks in sehr heißem Fett scharf angebraten werden. So bilden sich Röstaromen und Kruste. Nach dem Braten können dicke Stücke in Alufolie gewickelt und im Ofen bei 100-120 Grad weitere 10 Minuten gebraten werden. So bleiben sie saftig.

* 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.

Zigeunergulasch

Zutaten für 4 Personen:

3 EL Olivenöl
700 g Gulasch vom Rind
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
4-5 Zwiebeln
1 TL Paprikapulver
425 ml Wasser
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 gelbe Paprika
65 ml Wasser
65 ml Rotwein
2 Chilischoten
1-2 EL Maisstärke
frisch gehackte glatte Petersilie

Zubereitung:

Das Olivenöl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Das Gulaschfleisch dazugeben und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die Zwiebeln schälen, den harten Wurzelansatz entfernen, in mittelgroße Würfel* schneiden, zum Rindfleisch geben und glasig dünsten. Das Paprikapulver einrühren. 425 ml Wasser hinzufügen, umrühren und die Pfanne abdecken. Unter gelegentlichem Rühren 60 Minuten köcheln lassen. Falls notwendig, noch etwas Wasser hinzufügen. Die Paprikaschoten waschen, entkernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden und zu dem Fleisch geben. 65 ml Wasser und den Rotwein dazugeben. Die Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen, waschen, fein würfeln* und zum Gulasch in die Pfanne geben. Die Pfanne abdecken und das Gulasch nochmals 60 Minuten köcheln lassen. Falls notwendig, noch etwas Wasser hinzufügen.

Nach der Garzeit die Maisstärke zunächst mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, dann mit dem Schneebesen einrühren und das Gulasch zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken, auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp:

Für eine andere Variante geben Sie dem Gulasch zusammen mit den Paprikawürfeln 200 g abgetropftes Sauerkraut dazu. In diesem Fall sollte auch mehr Flüssigkeit hinzugefügt werden.

* 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.

Gemüseforellen aus dem Römertopf

Zutaten für 2 Personen:

2 küchenfertige Forellen
Saft von ½ Zitrone
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
200 g Karotten
250 g Lauch
250 g Kartoffeln
1 Lorbeerblatt
50 ml Weißwein
1 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

Den Römertopf wässern. Die Forellen unter fließendem Wasser sorgfältig abspülen und gut trocken tupfen. Die Fische außen und innen mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Die Karotten schälen, putzen und mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden*. Den Lauch putzen und sorgfältig waschen. Den Lauch passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und würfeln*. Die Kartoffeln waschen, schälen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und ebenfalls würfeln*. Das Gemüse in den Römertopf füllen, leicht salzen und das Lorbeerblatt darauflegen. Die Forellen auf das Gemüse betten. Den Wein über den Fisch gießen. Die Mandelblättchen darüberstreuen. Den Römertopf mit dem Deckel verschließen und in den kalten Backofen stellen. Bei 180 Grad ca. 50 Minuten garen. Anschließend das Gemüse abschmecken, die Forellen portionsweise auf dem Gemüsebett anrichten und servieren. **Tipp:** Für die pikantere Variante je 1-2 EL Zitronenschale, vermischt mit Chilistreifen, Knoblauch und grob gemahlenem Pfeffer, vor dem Garen direkt in die Bäuche der Forellen geben.

Curry-Garnelen „Mandala“

Zutaten für 4 Personen:

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
20 g eingelegter Ingwer
½ Salatgurke
2 Scheiben Ananas (aus der Dose)
Butter zum Anbraten
1 EL Currypulver
125 ml Fleischbrühe
3 EL Kokosmilch (Dose)
400 g Garnelenschwänze
Cayennepfeffer
1 EL Sojasauce
Rosinen (nach Wunsch)
Kardamom (nach Wunsch)

Zubereitung:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen, die Schalotten halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und beides fein würfeln*. Den Ingwer aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und ebenfalls fein würfeln*. Die Salatgurke schälen und zusammen mit den Ananasscheiben passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Beides in kleine Würfel* schneiden.

In einer tiefen, beschichteten Pfanne die Butter zerlassen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Das Currypulver unterrühren. Den Ingwer dazugeben. Die Fleischbrühe und die Kokosmilch hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Die Gurken- und Ananaswürfel sowie die Garnelenschwänze in die Sauce geben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze darin ziehen lassen. Die Sauce mit dem Cayennepfeffer und der Sojasauce abschmecken und die Curry-Garnelen servieren.

Tipp: Noch exotischer wird dieses Gericht, wenn man einige Rosinen und etwas gemahlene Kardamom hinzufügt.

* 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.

Zwiebelkuchen

Zutaten für 4 Personen:

15 g frische Hefe
250 g Mehl
6 EL Olivenöl
Salz
800 g Gemüsezwiebeln
30 g Butter
4 frische Lorbeerblätter
2 mittlere rote Äpfel
grob gemahlener Pfeffer
2 EL Zitronensaft
100 g Crème fraîche
2 Eier
30 g Walnuskerne
2 Zweige Rosmarin

Außerdem:
Fett für die Form

Zubereitung:

Für den Teig die Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen, mit dem Mehl, 2 EL Olivenöl und Salz verkneten. Zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Währenddessen die Gemüsezwiebeln schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und mit dem Hobel-Einsatz in feine Scheiben* schneiden. Das restliche Olivenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe zusammen mit dem Lorbeer 20 Minuten dünsten. Salzen, auf ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei den Fond auffangen. Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Scheiben* schneiden. Anschließend im Zwiebelfond wenden und mit Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Den Teig noch einmal kurz durchkneten, zu einem Kreis von ca. 28 cm Durchmesser ausrollen und in eine gefettete Tortenboden- oder Tarteform (ca. 22 cm Durchmesser) legen. Die Zwiebeln und die Äpfel darauf verteilen, den überlappenden Teig nach innen falten. Den Zwiebelfond mit der Crème fraîche und den Eiern verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Zwiebelkuchen geben. Die Walnuskerne grob hacken. Den Rosmarin waschen, gut trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen, mit einem Kräutermesser fein hacken und beides über den Kuchen streuen. Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Einschubleiste von unten 20 Minuten backen, dann weitere 5 Minuten auf dem Ofenboden. 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.

Backgemüse mit Farfalle und Balsamico

Zutaten für 4 Personen:

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
2 Karotten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 g grüne Bohnen
4 TL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
400 g Farfalle
50 g Parmesan

Für das Dressing:

½ Bund frisches Basilikum
5 EL Balsamico
2 EL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem: Fett für die Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Paprikas halbieren, Stiele und Kerne entfernen und waschen. Die Zucchini waschen, putzen und längs halbieren. Beides passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in kleine Würfel* schneiden. Die Karotten schälen und mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden*. Die Zwiebeln schälen, halbieren und die harten Wurzelansätze entfernen. Den Knoblauch schälen, längs halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und ebenso wie die Zwiebeln fein würfeln*. Die Bohnen waschen, putzen und halbieren. Das Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben, das Olivenöl darüberträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchmischen. Ca. 35-40 Minuten im Backofen garen, bis das Gemüse durch ist. In der Zwischenzeit die Farfalle nach Packungsanweisung in kochendem gesalzenem Wasser bissfest garen, abgießen und warm halten.

Für das Dressing das Basilikum waschen, trocknen und grob hacken. Den Balsamicoessig und das Olivenöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse aus dem Backofen nehmen, die Nudeln unterheben. Das Dressing darüber geben, das Ganze nochmals vorsichtig vermischen, abschmecken und portionsweise anrichten.

Den Parmesan mit dem Hobel-Einsatz grob hobeln* und auf die Teller verteilen. 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.

Penne Alla Pizzaiola

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 kg Tomaten
6 Sardellenfilets in Öl
4 EL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
100 g schwarze Oliven
ohne Stein
2 EL Kapern
350 g Penne
1 Bund frische glatte Petersilie
75 g Parmesan

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln*. Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, 1–2 Minuten stehen lassen und dann abgießen. Die Haut abziehen, die Tomaten halbieren, den Stielansatz entfernen und in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Sardellenfilets in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In einer Schmorpfanne das Olivenöl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin goldgelb braten. Die Tomatenwürfel mit Saft dazugeben. Die Sardellenfilets unterrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Währenddessen die Oliven in Scheiben* schneiden und mit den Kapern zur Sauce geben. Die Sauce abschmecken und auf niedriger Stufe warm halten. Inzwischen die Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abgießen und kurz abtropfen lassen. Die Petersilie waschen, trocknen und mit einem Kräutermesser fein hacken. Den Parmesan mit der Reibe grob reiben*. In einer vorgewärmten Schüssel die Nudeln anrichten, mit der Petersilie und dem Käse vermischen und die Sauce abschließend darüber geben. Sofort servieren.

Tipp:

Sehr lecker schmeckt dieses Gericht auch, wenn man 200 g gebratene Thunfisch-Stückchen unterhebt.

* 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
1 Bund Petersilie
Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Steinpilze und die Champignons putzen und mit dem Hobel-Einsatz 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-Einsatz 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.

Louisiana Jambalaya

Zutaten für 4 Personen:

1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
500 g Chorizo (oder Andouille)
4 Scheiben Bacon
500 g frische Shrimps
250 g Naturreis
2 Geflügelbrühwürfel
240 ml Geflügelbrühe
240 ml Tomatensauce
Salz und Pfeffer
1 Zitrone

Zubereitung:

Die rote und die grüne Paprika waschen, den Stielansatz und die Kerne entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln*. Die Chorizo in Scheiben schneiden. Die Baconscheiben in einem großen Topf oder Bräter knusprig braun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und grob zerkrümeln. Im zurückgebliebenen Bratenfett die Shrimps mit den Wurstscheiben und ca. 60 ml Wasser auf hoher Stufe 5 Minuten köcheln. Die Paprika-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, den Reis, die Geflügelbrühwürfel, die Geflügelbrühe und die Tomatensauce dazugeben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach weiteren 2 Minuten 60 ml Wasser hinzufügen, den Herd auf eine niedrige Stufe zurückschalten und alles für weitere 20 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Die Zitrone auspressen. Kurz vor Ende der Kochzeit den Zitronensaft zum Jambalaya hinzufügen. Alles gut verrühren, nochmals abschmecken und von der Kochstelle nehmen.

Tipp:

Wenn Sie es gern etwas schärfer mögen, können Sie auch eine Chilischote hinzugeben.

* 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 Austernsauce
- 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-Einsatz 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 Röschen, die Zuckerschoten und die Champignonscheiben dazugeben und bei starker Hitze unter Rühren 2 Minuten dünsten. Die Fisch-, Soja- und die Austernsauce 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.

Apfelstrudel

Zutaten für 4 Personen:

300 g feines Mehl
1 TL neutrales Öl
1 Prise Salz
1 kg säuerliche Äpfel
50 g Zucker
1 Prise Zimtpulver
100 g Mandelstifte
50 g Butter
100 g Sultaninen

Außerdem:

Öl zum Bestreichen
Mehl für die Arbeitsfläche
1 Tuch
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl, Öl und Salz mit ausreichend lauwarmem Wasser zu einer weichen Masse verarbeiten und kneten, bis sie von der Hand rollt. Aus dem Teig einen Laib formen, mit etwas Öl bestreichen und, mit einer warmen Schüssel bedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, halbieren und die Kerngehäuse, Stiele und Blüten entfernen. Die Äpfel passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, nach und nach in feine Stifte* schneiden und mit dem Zucker, dem Zimt und den Mandelstiften vermischen. Den Teig ausrollen und auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen. Dann gleichmäßig in alle Richtungen ziehen, bis er ganz dünn ist. Die Butter in Flöckchen auf den Teig geben. Die Apfelmasse über den Teig verteilen (dabei ein Drittel auf einer Seite frei lassen) und mit den Sultaninen bestreuen. Den Strudel mithilfe des Tuches so zusammenrollen, dass das nicht belegte Drittel zuletzt aufgerollt wird. Auf ein mit Öl bestrichenes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad ca. 30 Minuten backen. Den Strudel noch heiß mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Tipp:

Als Variante je nach Geschmack 50-100 g Marzipanrohmasse in kleinen Flöckchen zusammen mit der Butter auf dem Teig verteilen.

* 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.

Frischer Fruchtsalat

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Mandarinen
- 4 frische Feigen
- 150 g kernlose blaue Weintrauben
- 1 Apfel
- 1 Birne
- 2 Bananen
- 2 EL Weißwein
- 4 EL Limettensaft
- 2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Die Mandarinen schälen und filetieren. Die Feigen waschen, trocken tupfen, von den Stielenden befreien und achteln*. Die Trauben waschen trocknen, dann abzupfen und in Scheiben* schneiden. Den Apfel und die Birne waschen, halbieren und jeweils das Kerngehäuse entfernen und in Stifte* schneiden. Die Bananen schälen und in Scheiben* schneiden. Für das Dressing den Weißwein mit Limettensaft und Puderzucker glatt rühren. Das Dressing über den Fruchtsalat geben und alles vorsichtig vermischen. Den Salat abdecken und 15 Minuten ziehen lassen.

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 „Karibik“

Zutaten für 4 Personen:

1 Honigmelone
1 Mango
1 Ananas
4 Kiwis
4 Bananen
2 Orangen
1 Zitrone
1 Becher Naturjoghurt
1 Dose Kokosmilch
Zucker nach Belieben

Zubereitung:

Die Honigmelone vierteln, die Kerne entfernen und das Fleisch von der Schale trennen. Die Mango schälen, halbieren und vom Kern befreien. Die Ananas schälen, vierteln und den harten Innenteil entfernen. Alles passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in große Würfel* schneiden. Die Kiwis schälen, das harte Ende entfernen und die Banane schälen. Beides passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Scheiben* schneiden. Für das Dressing die Orangen und die Zitrone auspressen, mit dem Joghurt und der Kokosmilch verrühren. Abschmecken und eventuell mit Zucker nachsüßen. Das Obst in einer Schüssel vermischen und in Schälchen anrichten. Mit dem Dressing übergießen und servieren.

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-Einsatz 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.

* 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-Crêpes

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

75 g Mehl

150 ml Milch

2 Eier

20 g Margarine

½ Päckchen Vanillezucker

Öl zum Anbraten

Für den Belag:

2 Bananen

2 Äpfel

200 g Erdbeeren

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einer glatten Masse verrühren. In einer möglichst flachen Pfanne etwas Öl erhitzen, etwas von dem Teig dazugeben und so braten, dass der Teig nicht anhaftet. Die gebackenen Crêpes im Backofen bei niedrigerer Temperatur warm halten.

Währenddessen die Bananen schälen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Scheiben* schneiden. Die Äpfel schälen, halbieren, die Kerngehäuse entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in kleine Würfel* schneiden. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und in feine Scheiben* schneiden. Das geschnittene Obst auf die Crêpes verteilen und diese einschlagen.

* 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 Plus

Im Nicer Dicer Plus Rezeptheft werden alle erhältlichen Teile des Nicer Dicer Plus 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 Plus Sets.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!



Rezeptheft

www.genius.tv

Genius GmbH
Im Dachsstück 8 • 65549 Limburg/Germany

© 2018 by Genius GmbH, Limburg/Lahn