

Genius

Nicer Dicer®
CHEF



Rezeptheft

In diesem Rezeptheft werden alle erhältlichen Teile des Nicer Dicer Chef berücksichtigt. Es besteht die Möglichkeit, dass das von Ihnen erworbene Set nicht alle verwendeten Teile enthält. Natürlich können Sie die gewünschten Teile jederzeit nachträglich erwerben.

Auf dem Coverbild ist die Nicer Dicer Chef-Glasschüssel dargestellt. Bitte beachten Sie, dass nur in der Nicer Dicer Chef-Glasschüssel Heißgerichte zubereitet werden können!

Rezepte

Suppen

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

Salate

Griechischer Salat mit Schafskäse	7
Rohkost-Salat	7
Bunter Nudelsalat.....	8
Sommersalat.....	8
Bayerischer Krautsalat.....	9
Asia-Salat.....	9
Tomaten-Zucchini-Salat mit Mozzarella	10
Chefsalat mit Thunfisch	10
Taco-Schichtsalat.....	11

Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Häubchen	12
Linsensalat.....	12
Zucchini-Halloumi-Spieße	13
Caprese	13
Scharfe Auberginen	14

Hauptgerichte

Zucchini-Julietts mit Avocado-Pesto.....	15
Kartoffel-Zucchini-Auflauf.....	15
Kartoffel-Steak-Pfanne.....	16
Karotten-Kohlrabi-Gemüse	17
Fisch-Eintopf skandinavischer Art.....	17
Bruschetta-Quinoa-Auflauf	18
Risotto mit Pilzen und Tomaten	19

Süßes

Süßer Couscous mit Pfirsichkompott	20
Apfelrosen.....	20
Frucht-Pizza.....	21
Flammierte Früchte mit Eis.....	21

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
2 l Gemüsebrühe
Butter zum Anbraten
50 g gewürfelter Speck
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 schwacher Hitze 30 Minuten köcheln 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:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Karotten
1 Stangensellerie
1 rote Paprika
4 Kartoffeln
Öl zum Anbraten
500 g gewürfeltes Rindfleisch
1 EL Mehl
2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 EL Kümmel, gemahlen
2 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
1 l Fleischbrühe
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, die Stiele und die Kerne entfernen, waschen und beides 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
1 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, die Stiele und die Kerne entfernen, waschen und in der Nicer Dicer Chef-Glasschüssel 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 Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden. 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*. Die Weißbrotstücke, die 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, alles gut durchmischen und 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
100 g Käse (Gruyère)
½ Baguette

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 und den Käse grob reiben*.

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 Schneid-Fläche 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 Meersalz
- 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*. Den Stangensellerie putzen und waschen. Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und halbieren. Bei den Zwiebeln die harten Wurzelansätze entfernen. Die Paprikas halbieren, die Stiele und die Kerne entfernen und waschen. Das Gemüse (bis auf die Karottenstifte) passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden.

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

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Das 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. Die Lorbeerblätter herausnehmen und entsorgen.

Das Gemüse zu der Rindfleisch-Mischung geben, den 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-Gemüsenu-del-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

1 Knoblauchzehe
1 große Zwiebel
2 Stück Ingwer, daumen-
groß
2 Sternanis
2 ganze Gewürznelken
2 l Hühnerbrühe
2 große Stücke Hähnchen-
brust
½ Chilischote (je nach
Geschmack)
1-3 EL Fischsauce (je nach
Geschmack)
1 EL Zucker
1 kleinen Chinakohl
3 Zucchini
1 Bio-Limette
Basilikum
1 Glas Sojasprossen
Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Den Knoblauch, die Zwiebel und den Ingwer schälen, bei der Zwiebel und dem Knoblauch die harten Wurzelansätze entfernen und alles 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 in kleine Würfel schneiden*. Die Zwiebel-, Ingwer-, Knoblauch- und Chiliwürfel zusammen mit dem Sternanis, den Gewürznelken, der Fischsauce und dem Zucker zur Hühnerbrühe hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und für ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Den Chinakohl vierteln, den Strunk entfernen und mit dem Hobel in feine Streifen* schneiden. Die Zucchini waschen und mit dem Spiraleinsatz mit Julietti-Klinge in Gemüsenu-deln (Julietti)* schneiden. Die Limette heiß abwaschen und vierteln*. Beiseite stellen. Den Basilikum waschen, trocken tupfen und grob hacken. Die Sojasprossen abtropfen lassen.

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.

Griechischer Salat mit Schafskäse

Zutaten für 2 Personen:

200 g Kirschtomaten
½ Salatgurke
1 rote Zwiebel
1 rote Paprika
150 g Schafskäse
100 g Oliven (entsteint)
5 EL Olivenöl
3 EL Weißweinessig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker
Oregano

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, halbieren* und in die Nicer Dicer Chef-Schüssel geben. Die Salatgurke waschen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in halbe Scheiben* schneiden. Die Zwiebel schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und fein hobeln*. Die Paprika halbieren, die Stiele und die Kerne entfernen und waschen. Die Paprika und den Schafskäse passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in große Würfel* schneiden. Die Oliven abtropfen, halbieren und zu den anderen Zutaten in die Nicer Dicer Chef-Schüssel geben. Für das Dressing das Olivenöl mit dem Weißweinessig mischen und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Oregano abschmecken. Das Dressing auf dem Salat verteilen und gut vermischen.

Rohkost-Salat

Zutaten für 4 Personen:

2 kleine Knollen Rote Bete
2 Karotten
1 Apfel
5 EL Apfelessig
Saft von ½ Zitrone
1 TL Honig
1 TL grober Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Die Rote Bete, die Karotten und den Apfel waschen, putzen, schälen und halbieren. Alles in feine Julienne-Streifen* raspeln. Für das Dressing den Apfelessig, den Zitronensaft, den Honig und den Senf mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Salat geben, gut vermischen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

* 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.

Bunter Nudelsalat

Zutaten für 4 Personen:

300 g Nudeln
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 Zucchini
2 Frühlingszwiebeln
200 g Mais
2 EL Olivenöl
2 EL weißer Balsamicoessig
100 ml Gemüsebrühe
2 EL Orangensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Kräuter

Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Die Paprikas halbieren, Stiele und Kerne entfernen und waschen. Die Zucchini waschen und halbieren. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Die Paprikas, die Zucchini und die Frühlingszwiebeln passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittlere Würfel* schneiden. Den Mais abtropfen lassen. Die gekochten Nudeln zu dem Gemüse in die Nicer Dicer Chef-Schüssel geben.
Das Olivenöl, den weißen Balsamicoessig, die Gemüsebrühe und den Orangensaft zu einem Dressing mischen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Über den Salat geben, gut vermischen, mit dem Frischhaltedeckel verschließen und alles mind. eine ½ Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Sommersalat

Zutaten für 4 Personen:

½ Wassermelone
250 g Fetakäse
50 g Pinienkerne
2 EL Olivenöl
Saft von ½ Limette
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Minze

Zubereitung:

Die Wassermelone schälen, zusammen mit dem Fetakäse passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und beides in große Würfel* schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zu den anderen Zutaten in die Nicer Dicer Chef-Schüssel geben. Das Olivenöl mit dem Limettensaft zu einem Dressing vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Minze waschen, trocken tupfen und fein hacken. Zusammen mit dem Dressing über den Salat geben und gut vermischen.

* 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.

Bayerischer 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 Pfeffer

Zubereitung:

Den Weißkohl putzen, vierteln, den Strunk herausschneiden und mit dem Hobel in feine Streifen schneiden*. In eine separate Schüssel geben, 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 fein hobeln*. Zusammen mit den Speckwürfeln glasig braten. Den Essig und die Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen und dabei umrühren, bis sich der Bratensatz löst. Den Kümmel, den Senf und das Öl unterrühren. Das Kraut zurück in die Nicer Dicer Chef-Schüssel geben, mit der Marinade vermischen, mit dem Frischhaltedeckel verschließen und bei Zimmertemperatur etwa 3 Stunden ziehen lassen.

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

Asia-Salat

Zutaten für 4 Personen:

1 Chinakohl
2 Frühlingszwiebeln
60 g Sonnenblumenkerne
1 Päckchen asiatische Instantnudeln
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 und mit dem Hobel in feine Röllchen* schneiden.

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

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

* 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-Zucchini-Salat mit Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

2 Zucchini
250 g Kirschtomaten
125 g Mozzarella
1 Knoblauchzehe
1 EL Zitronensaft
3 EL Balsamicoessig
2 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer
Basilikumblätter als Deko

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und mit dem Spiraleinsatz mit glatter Klinge in Spiralen* schneiden. Die Kirschtomaten waschen und zu den Zucchini-Spiralen vierteln*. Den Mozzarella in mittelgroße Würfel* schneiden. Den Knoblauch schälen, die harten Wurzelansätze entfernen, längs halbieren und in kleine Würfel schneiden*. Für das Dressing den Zitronensaft mit dem Balsamicoessig, dem Olivenöl, den Knoblauchwürfel, Salz und Pfeffer verrühren. Über den Salat geben und vermischen. Die Nicer Dicer Chef-Schüssel mit dem Frischhaltedeckel verschließen und den Salat 15 Minuten durchziehen lassen. Den Salat mit einigen Basilikumblättern dekorieren und servieren.

Chefsalat mit Thunfisch

Zutaten für 4 Personen:

4 Eier
2 Dosen Thunfisch (à 140 g)
100 g Mais
1 Kopf Eisbergsalat
80 g Kochschinken
1 gelbe Paprika
½ Salatgurke
100 g Kirschtomaten
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 Schneidfläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Streifen* schneiden. Den Kochschinken ebenfalls in Streifen* schneiden. Die Paprika halbieren, die Stiele und die Kerne entfernen, waschen und passend zur Schneidfläche des Messereinsatzes zerkleinern. Die Paprika in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Salatgurke waschen, trocknen, längs halbieren und mit dem Hobel in Scheiben* schneiden. Die Kirschtomaten waschen, die Eier pellen und beides vierteln*. Für das Dressing den Essig mit dem Zitronen- und Orangensaft, dem Joghurt und der Salatcreme verrühren. Das Dressing kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermischen. Anschließend den Salat mit den Eierteilern garnieren.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

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

Taco-Schichtsalat

Zutaten für 4 Personen:

½ grüne Paprika
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Öl zum Anbraten
300 g Rinderhackfleisch
1 Flasche Salsasauce
Salz
schwarzer Pfeffer
¼ TL Kreuzkümmelpulver
¼ TL scharfes Paprikapulver
½ Kopf Eisbergsalat
1 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
4 Tomaten
300 g Schmand
100 g Cheddar-Käse
200 g Tacos

Zubereitung:

Die Paprika halbieren, den Stiel und die Kerne entfernen, waschen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittlere 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 Salsasauce unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver würzen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Hackfleischmasse auf den Boden der Nicer Dicer Chef-Schüssel geben.

Den Eisbergsalat waschen, putzen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, in Streifen* schneiden und gleichmäßig als 2. Schicht auf der Hackfleisch-Mischung verteilen. Den Mais und die Kidneybohnen abtropfen lassen und auf dem Salat verteilen. Die Tomaten waschen und in mittelgroße Würfel* schneiden. Als 4. Schicht auf dem Mais und den Kidneybohnen verteilen. Den Schmand glattrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken und als 5. Schicht auf den Salat streichen. Den Cheddar-Käse grob* auf die Schmand-Schicht reiben. Die Tacos etwas zerkleinern und als letzte Schicht auf den Salat geben. Den Salat sofort verzehren.

* 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 4 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:

Den Backofen vorheizen. Für den Belag die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen und in mittelgroße Würfel* schneiden. Den Knoblauch schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln*. Den Basilikum waschen, trocken tupfen und grob hacken. Die Tomaten, das 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 auf den Rost legen und 2 Minuten bei mittlerer bis schwacher Hitze toasten, bis sie leicht braun sind. Den Belag mit einem Esslöffel darauf geben. Den Parmesan mit dem Hobel fein hobeln* und auf den Belag geben.

Abgedeckt ca. 3-4 Minuten im Backofen grillen, bis alles erwärmt ist und die Baguettescheiben getoastet sind. Gut beobachten, damit diese nicht anbrennen! 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
4 EL Olivenöl
3 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Senf
1 TL Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
100 g Fetakäse

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 zu den Frühlingszwiebelröllchen in die Nicer Dicer Chef-Schüssel geben. Die Paprika halbieren, die Stiele und die Kerne entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, zusammen mit den Kirschtomaten waschen und beides in mittlere Würfel* schneiden.

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, mit dem Frischhaltedeckel verschließen und den Salat über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag den Fetakäse passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, in mittlere Würfel* schneiden. 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.

Zucchini-Halloumi-Spieße

Zutaten für 4 Personen:

½ Bio-Zitrone
5 EL Olivenöl
Oregano
350 g Halloumi-Käse
16 Kirschtomaten
2 Zucchini
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Zitronenschale fein abreiben* und eine Hälfte der Zitrone auspressen. Den Zitronensaft und die Zitronenschale mit dem Olivenöl vermischen und mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Halloumi-Käse passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in große Würfel* schneiden. Die Käsewürfel mit dem Gewürzöl begießen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Tomaten waschen.

Die Zucchini waschen und längs mit dem Hobel in feine Streifen* schneiden. Die Halloumi-Würfel aus dem Öl nehmen und je einen Käsewürfel in einem Zucchini-Streifen einwickeln. Abwechselnd mit den Kirschtomaten auf Schaschlikspieße ziehen.

Etwas Zitronenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Spieße darin braten. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Caprese

Zutaten für 4 Personen:

8 Tomaten
375 g Mozzarella
Balsamicocreme
Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Basilikum

Zubereitung:

Die Tomaten waschen und mit dem Tomaten-Gemüse-Schneideinsatz in gleichmäßige Scheiben* schneiden. Den Mozzarella ebenfalls mit dem Tomaten-Gemüse-Schneideinsatz in gleichmäßige Scheiben* schneiden. Die Tomaten- und Mozzarellascheiben schichten, mit Balsamicocreme und Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum 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.

Scharfe Auberginen

Zutaten für 4 Personen:

2 Auberginen
1 rote Chili
1 Knoblauchzehe
3 Bio-Limetten
½ Bund Koriander
3 EL Ahornsirup
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Die Auberginen waschen und in dünn hobeln*. Die Scheiben auf Küchentrepp legen, mit Salz bestreuen und ca. 60 Minuten ziehen lassen. Die ausgetretene Flüssigkeit mit Küchentrepp abtupfen und die Auberginenscheiben in etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne anbraten.

Die Chilischote halbieren, entkernen und waschen. Die Knoblauchzehe schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und zusammen mit der Chili in feine Würfel* schneiden. Die Limettenschale fein abreiben*, die Limetten auspressen und den Saft zu den Chili- und Knoblauchwürfeln und der Limettenschale in die Nicer Dicer Chef-Schüssel geben. Den Koriander waschen, trocken tupfen, hacken, ebenfalls zusammen mit dem Ahornsirup in die Nicer Dicer Chef-Schüssel geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gebratenen Auberginen in die Marinade geben, gut vermischen, mit dem Frischhaltedeckel verschließen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

* 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.

Zucchini-Juliettis mit Avocado-Pesto

Zutaten für 2 Personen:

2 Zucchini
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
1 Avocado
50 g Pinienkerne
Saft von ½ Zitrone
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Olivenöl
Parmesan

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und mit dem Spiraleinsatz mit Julietti-Klinge in Gemüsenudeln (Juliettis)* schneiden. Die Knoblauchzehe schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und fein würfeln*. Den Basilikum waschen und trocken tupfen. Die Avocado schälen, entkernen und zusammen mit dem Basilikum, den Pinienkernen, den Knoblauchwürfeln, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer pürieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini-Juliettis darin anbraten. Die Gemüsenudeln mit dem Avocado-Pesto und nach Belieben mit etwas Parmesan servieren.

Kartoffel-Zucchini-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

2 Zucchini
7 Kartoffeln
120 g Kräuterfrischkäse
80 ml Milch
60 g Parmesan
Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Petersilie

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Zucchini und die Kartoffeln waschen, ggf. schälen und hobeln*. Die Zucchini- und Kartoffelscheiben mit etwas Olivenöl vermischen und in der Nicer Dicer Chef-Glasschüssel schichten. Den Kräuterfrischkäse mit der Milch glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung über das Gemüse geben. Den Parmesan grob reiben* und über den Auflauf streuen. Alles mit Alufolie abdecken und für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Die Alufolie abnehmen und weitere 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den fertigen Auflauf mit der gehackten Petersilie 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.

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
- Saft von 1 Limette
- Saft von 1 Zitrone
- Saft von ½ Orange
- 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 halbe 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.

Etwas 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.

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.

Karotten-Kohlrabi-Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

1 großer Kohlrabi
5 Karotten
1 EL Butter
250 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1 TL Senf
Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

Den Kohlrabi waschen, schälen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Karotten waschen, schälen und grob hobeln*. Die Butter in einem Topf zerlassen, eine Prise Zucker hinzugeben und alles kurz karamellisieren lassen. Das Gemüse hinzugeben und anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Gemüse im geschlossenen Topf ca. 5-7 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Brühe im offenen Topf reduzieren lassen. Das Gemüse mit der Sahne aufgießen, den Senf dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

Fisch-Eintopf skandinavische Art

Zutaten für 4 Personen:

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Stange Lauch
50 g Knollensellerie
1 Karotte
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
Öl

Zubereitung:

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

Bruschetta-Quinoa-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Quinoa in ein Sieb geben, abspülen und nach Packungsanweisung zubereiten.

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.

Etwas 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 die Nicer Dicer Chef-Glasschüssel 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.

Risotto mit Pilzen und Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

Die Steinpilze und die Champignons putzen und mit dem Tomaten-Gemüse-Schneideinsatz in gleichmäßige Scheiben* schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittlere Würfel* schneiden. Die Schalotten schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln*. In einem 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 grob reiben*, zu dem Risotto geben und vorsichtig unterziehen.

Währenddessen in einer Pfanne etwas 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.

Süßer Couscous mit Pfirsichkompott

Zutaten für 4 Personen:

300 g Couscous
600 ml Kokosmilch
2 EL Zucker
1 EL Zimt
8 Pfirsiche
2 EL Butter
200 ml Pfirsichsaft
1 Pck. Vanille-Zucker
Puderzucker

Zubereitung:

Den Couscous in eine Schüssel geben. Die Kokosmilch mit dem Zucker und dem Zimt aufkochen, über den Couscous geben und ca. 5 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Pfirsiche waschen, entkernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittlere Würfel* schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, die Pfirsichwürfel dazu geben und kurz anschwitzen. Mit dem Pfirsichsaft ablöschen, den Vanille-Zucker hinzugeben und einkochen lassen. Den Couscous mit dem Pfirsichkompott und etwas Puderzucker servieren.

Apfelrosen

Zutaten für 2 Personen:

2-3 rote Äpfel
Saft von ½ Zitrone
1 Pck. Blätterteig
3 EL feine Aprikosen-
marmelade
Zimt
Kokosöl
Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Muffinform mit etwas Kokosöl einfetten.

Die Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Die Apfelhälften in feine halbe Scheiben* hobeln. Den Zitronensaft zu den Apfelscheiben geben und gut vermengen.

Den Blätterteig in 4-5 cm breite Streifen teilen und je mit etwas Marmelade bestreichen. Die halben Apfelscheiben aneinander gereiht auf die obere Hälfte des Streifens legen und die untere Hälfte des Streifens auf die obere klappen. Die Enden zusammendrücken, den Teigstreifen zu einer Blüte aufrollen und in die vorbereitete Muffinform setzen. Etwas Zimt darüber streuen und die Apfelrosen im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker 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.

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)

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.

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 halbe Scheiben* schneiden. Die Orangen schälen, filetieren und eventuell vorhandene Kerne entfernen. In einer Pfanne die Butter zerlassen. Dann den Zucker langsam einrühren, bis er karamellisiert 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.



Die ganze Welt des Nicer Dicer Chef

Im Nicer Dicer Chef-Rezeptheft werden alle erhältlichen Teile des Nicer Dicer Chef-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 Chef-Sets.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!