

Nicer Dicer

FUSION

Rezeptheft



Sehr geehrte Genius-Kundin, sehr geehrter Genius-Kunde,

ein leckeres, gesundes und ansprechendes Gericht zuzubereiten erfordert eine Menge Vorbereitungsarbeit. Gemüse und Obst in kleine Würfel, Stifte, gleichmäßige Streifen, Viertel oder Achtel zu schneiden ist sehr mühsam. Das kostet nicht nur Zeit, man benötigt auch unzählige Küchenhelfer wie Messer, Schüsseln, Schneidbretter u. v. m. Diese benötigen viel Stauraum in der Küche und außerdem hat man sie nicht immer gleich zur Hand.

Damit ist jetzt Schluss: Mit der Nicer Dicer Fusion-Familie haben Sie alles in Einem – einfacher, praktischer und platzsparender geht es wirklich nicht! Die Nicer Dicer Fusion-Familie aus dem Hause Genius ist genial für die Zubereitung von Vorspeisen, Hauptgerichten, Desserts u. v. m.

Leckere Rezepte, die sich im Handumdrehen zubereiten lassen, haben wir Ihnen in diesem Rezeptheft zusammengestellt. Salate, Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Shakes oder auch Desserts – mit Nicer Dicer Fusion-Familie wird die Zubereitung zum reinsten Kinderspiel und macht richtig Spaß!



Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Zubereiten und Genießen – und einen guten Appetit!

Ihr Genius-Team

Rezepte

Suppen

Gemüsesuppe Asia	5
Minestrone	6
Grüner Gazpacho	7
Französische Zwiebelsuppe	7
Gemüse-Rindfleisch-Suppe	8
Thailändische Kokos-Curry-Suppe	9

Salate

Chefsalat mit Thunfisch	10
Tomaten-Zucchini-Salat mit Feta	10
Geflügelsalat mit Avocado	11
Schichtsalat	12
Farmersalat	13
Eiersalat	13
Griechischer Bauernsalat	14
Schneller Wurstsalat	14
Caesar's Salad mit Hähnchenstreifen	15
Bayrischer Krautsalat	15
Tacosalat	16

Vorspeisen & Dips

Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Häubchen	17
Krabben-Nachos	17
Frische Gemüse-Pizza	18
Mangochutney	18
Frische Tomaten Salsa	19

Hauptgerichte

Curry-Garnelen "Mandala"	20
Gemüse-Spaghetti	20
Forellenfilets auf Kartoffel-Gemüse-Gratin.....	21
Fisch-Eintopf skandinavischer Art.....	21
Semmelknödel mit Pilzragout	22
Kartoffelgratin mit Schinken.....	23
Backgemüse mit Farfalle und Balsamico	23
Gemischtes Wokgemüse.....	14
Hühnerpfanne mit gebratenem Gemüse.....	25
Risotto mit Pilzen und Tomaten	26

Süßes

Frucht-Crêpes	27
Obstsalat "Karibik"	27
Mutters Apfelknusperli	28
Flambierte Früchte mit Eis.....	28

.....

In den Rezepten werden nahezu alle erhältlichen Teile der Nicer Dicer Fusion-Familie 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.

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 Nicer Slicer 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 Nicer Slicer 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 Nicer Slicer fein hobeln* und über die fertige Minestrone streuen.

Tipp: Bei größeren Mengen empfehlen wir Ihnen die Nutzung des automatischen Öffnungsmechanismus des Schneid-Deckels. Diesen können Sie auf Stufe 2 oder 3 einstellen, um Kraft beim Schneiden zu sparen.

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

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

In Suppentassen anrichten und vor dem Servieren die restlichen Paprika- und Gurkenstücke darüber streuen.

Französische Zwiebelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

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

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

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

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

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur 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*. Stangensellerie putzen und waschen. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und halbieren. Bei den Zwiebeln die harten Wurzelansätze entfernen. Die Paprikas halbieren, Stiele und Kerne entfernen und waschen. Das Gemüse (bis auf die Karottenstifte) passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden.

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

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

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

Tipp: Bei größeren Mengen empfehlen wir Ihnen die Nutzung des automatischen Öffnungsmechanismus des Schneid-Deckels. Diesen können Sie auf Stufe 2 oder 3 einstellen, um Kraft beim Schneiden zu sparen.

* 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.

Thailändische Kokos-Curry-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

24 Garnelen
China-Gewürzmischung
Öl zum Anbraten
1 kleines Stück Ingwer
2 Knoblauchzehen
1 Paprika
4 Frühlingszwiebeln
100 g Champignons
100 g Zuckerschoten
100 g Karotten
2 EL Currypaste, rot oder gelb
Salz
1 Prise Zucker
1 Dose ungesüßte Kokosmilch
(à ca. 250 g)
1 Becher süße Sahne
½ Handvoll Sojasprossen
75 g Bambussprossen, aus dem Glas
100 g Glasnudeln
Cayennepfeffer
2 EL Sojasauce
Sambal Oelek
½ Bund Koriandergrün

Zubereitung:

Zunächst die Schale und den Darm von den Garnelen entfernen. Anschließend gründlich waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit etwas China-Gewürzmischung würzen.

Ingwer und Knoblauch schälen, bei den Knoblauchzehen die harten Wurzelansätze entfernen, beides in den Handy Hopper geben und mit dem Nicer Slicer fein hobeln*. Die Paprika halbieren, Stiele und Kerne entfernen und waschen, Frühlingszwiebeln und Champignons putzen. Alles passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Streifen* schneiden. Zuckerschoten putzen und halbieren. Karotten schälen und mit dem Nicer Slicer (ausgefahrene Julienne-Klingen) in feine JulienneStreifen* schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen, die Garnelen kurz anbraten, aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Gemüse zusammen mit der Currypaste in das Öl geben, in dem zuvor die Garnelen angebraten wurden. Zutaten kurz anschwitzen. Mit China-Gewürzmischung, Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Mit Kokosmilch und Sahne aufgießen. Für 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Sojasprossen, die Bambussprossen und die Garnelen in die Suppe geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die Glasnudeln dazugeben und ca. 2-3 Minuten aufquellen lassen. Die Suppe mit Salz, China-Gewürzmischung, Cayennepfeffer, Sojasoße und Sambal Oelek (je nach gewünschter Schärfe) abschmecken. Den Koriander waschen, trocknen und grob hacken. Den gehackten Koriander nach Belieben vor dem Servieren über die Suppe 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.

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 Nicer Slicer in Scheiben* schneiden. Den Kochschinken mit dem Nicer Slicer 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.

Tomaten-Zucchini-Salat mit Feta

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 große Zucchini
250 g Kirschtomaten
2 EL Sonnenblumenkerne
½ Bund glatte Petersilie
1 Bund Minze
150 g Feta (Schafskäse)

Für das Dressing:

3 EL Zitronensaft
50 ml Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer
Minzblätter als Deko

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln*. Die Zucchini waschen, trocknen und mit dem Nicer Slicer (ausgefahrene Julienne-Klingen) in grobe Julienne-Streifen* schneiden. Zusammen mit den Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen in eine Salatschüssel geben. Die Kirschtomaten waschen, vierteln* und ebenfalls dazu geben. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, abkühlen lassen und beiseite stellen. Die Petersilie und die Minze waschen, trocknen, grob hacken und zu den anderen Zutaten geben. Anschließend alles gut vermischen.

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

Den Feta passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, in mittelgroße Würfel schneiden* und über den Salat streuen. Den Salat mit einigen Minzblättern dekorieren und servieren.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

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

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 Nicer Slicer (ausgefahrene Julienne-Klingen) in feine Julienne-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.

Tipp: Bei größeren Mengen empfehlen wir Ihnen die Nutzung des automatischen Öffnungsmechanismus des Schneid-Deckels. Diesen können Sie auf Stufe 2 oder 3 einstellen, um Kraft beim Schneiden zu sparen.

* 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* waschen, trocknen und in eine große Salatschüssel geben. Die Zwiebel mit dem Nicer Slicer 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.

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.

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.

Schneller Wurstsalat

Zutaten für 4 Personen:

1 Ring Fleischwurst
500 g mittelalter Gouda
1 Glas Gewürzgurken
(Abtropfgewicht ca. 350 g)
1 rote Zwiebel

Für das Dressing:

150 g Naturjoghurt
3 TL mittelscharfer Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Fleischwurst enthäuten. Die Rinde vom Gouda entfernen. Den Gouda und die Fleischwurst, mit dem Nicer Slicer (ausgefahrene Julienne-Klingen) in grobe Julienne-Streifen* schneiden und anschließend in eine Salatschüssel geben. Die Gewürzgurken abgießen, den Sud dabei auffangen und beiseite stellen. Die Zwiebel schälen, halbieren, den harten Wurzelansatz entfernen, mit den Gewürzgurken fein würfeln* und in die Salatschüssel geben.

Für das Dressing den Joghurt, den Senf und 8 EL Gurkensud verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Wurstsalat geben, gut durchmischen und etwas ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals durchrühren und abschmecken.

Tipp: Dazu schmecken in Scheiben geschnittenes und in etwas Olivenöl angeröstetes Weißbrot oder Ciabatta.

* 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.

Caesar's Salad mit Hähnchenstreifen

Zutaten für 4 Personen:

2 Salatherzen (Römersalat)
1 Handvoll Rote-Bete-Blätter
1 Handvoll Rucolasalat
5 Scheiben Toastbrot
½ rote Chilischote
2 Knoblauchzehen
Butter zum Anbraten
Salz
schwarzer Pfeffer
3 Hähnchenbrustfilets
2-3 EL neutrales Pflanzenöl
80 g Parmesan

Für das Dressing:

1 Eigelb
1 TL Senf
1 Schuss Worcestersauce
1 EL Zitronensaft
100 ml mildes Olivenöl

Bayrischer Krautsalat

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

Die Salatherzen passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in große Würfel* schneiden. Die Rote-Bete-Blätter und den Rucola verlesen und von groben Stielen befreien. Alle Salatsorten waschen, trocknen und in eine große Salatschüssel geben. Die Toastscheiben übereinanderlegen, die Rinde abschneiden, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und nacheinander in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen* schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und vierteln*. Chilistreifen und Knoblauch zusammen mit der Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Sobald die Butter schäumt, die Toastbrotwürfel hinzufügen und unter Rühren gleichmäßig goldbraun anrösten. Die Croûtons salzen und pfeffern, dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets auf beiden Seiten ca. 6 Minuten braten.

Für das Dressing das Eigelb mit Senf, Worcestersauce und Zitronensaft verrühren. Das Olivenöl nach und nach unterrühren. Gegebenenfalls mit ein wenig Wasser verdünnen. Den Salat mit dem Dressing vermischen und sofort auf 4 Teller verteilen. Die Hähnchenbrustfilets passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Streifen* schneiden und zusammen mit den Croûtons auf dem Salat anrichten. Zum Schluss den Parmesan mit dem Nicer Slicer darüber hobeln*.

Zubereitung:

Den Weißkohl putzen, vierteln, den Strunk ausschneiden und mit dem Nicer Slicer fein hobeln*. 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, in den Handy Hopper geben und mit dem Nicer Slicer (ausgefahrene Julienne-Klingen) in grobe Julienne-Streifen* schneiden. Zwiebel zusammen mit den Speckwürfeln glasig braten. Essig und Gemüsebrühe dazugeben, aufkochen und dabei umrühren, bis sich der Bratensatz löst. Kümmel, Senf und Öl unterrühren. Das Kraut mit dieser Marinade vermischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 3 Stunden ziehen lassen.

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

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

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

Tacosalat

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

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

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

Den Eisbergsalat putzen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Streifen schneiden*, danach waschen und trocknen. Den Salat auf tiefe Teller verteilen.

Das Hackfleisch noch einmal abschmecken, auf dem Salat verteilen. Anschließend erst mit dem Käse, dann mit den Tomatenwürfeln, den Olivenwürfelchen und zum Schluss mit den Frühlingszwiebelwürfelchen bestreuen. Die Crème fraîche glatt rühren und auf den Salat geben. Die Tortilla-Chips rundherum verteilen und sofort servieren.

Tipp: Bei größeren Mengen empfehlen wir Ihnen die Nutzung des automatischen Öffnungsmechanismus des Schneid-Deckels. Diesen können Sie auf Stufe 2 oder 3 einstellen, um Kraft beim Schneiden zu sparen.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

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

Bruschetta mit Tomaten-Basilikum-Häubchen

Zutaten für 8 Personen:

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

Zubereitung:

Für den Belag die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden. Den Knoblauch schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln*. Basilikum waschen, trocken tupfen und grob hacken. Tomaten, Olivenöl, zwei Drittel des Knoblauchs, Salz und Pfeffer vermischen und beiseite stellen. Nun das Baguette in dünne Scheiben schneiden.

Für die Knoblauch-Butter den restlichen Knoblauch mit der weichen Butter, Pfeffer und Salz in einer kleinen Schüssel mischen. Die Knoblauch-Butter gleichmäßig jeweils auf eine Seite der Baguettescheibe streichen. Diese dann mit der gebutterten Seite nach unten auf den Rost eines offenen Grills legen und 2 Minuten bei mittlerer bis niedriger Hitze toasten, bis sie leicht braun sind. Umdrehen und den Belag mit einem Esslöffel darauf geben. Den Parmesan mit dem Hobel fein hobeln* und auf den Belag geben.

Abgedeckt 3-4 Minuten grillen, bis alles erwärmt ist und die Baguettescheiben getoastet sind. Gut beobachten, damit diese nicht anbrennen! Vom Grill nehmen und sofort servieren.

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 gemahlenden Kümmel und dem Paprikapulver würzen. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Käse mit dem Nicer Slicer 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.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

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

FrISChe GemüSe-Pizza

Zutaten für 4 Personen:

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

Mangochutney

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
1 Mango
½ Paprika
1 kleine mittelscharfe Peperoni
1 kleines Stück Ingwer
Butter zum Anbraten
20 ml roter Balsamico-Essig
100 g Zucker
1 Msp. Zimt
Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

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

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

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

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
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 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.

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

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 Schneidfläche 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.

Gemüse-Spaghetti

Zutaten für 4 Personen:

400 g Spaghetti
1 Karotte
1 Zucchini
Butter zum Anbraten
100 g Schinkenwürfel
200 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
50 ml Sekt
Salz
Pfeffer
1 Bund Oregano
1 Bund Basilikum

Zubereitung:

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen, dann abgießen und warmhalten.

Die Karotte und die Zucchini schälen, putzen und mit dem Nicer Slicer (ausgefahrene Julienne-Klingen) in feine Julienne-Streifen* schneiden. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Schinkenwürfel darin kross anbraten. Die Karottenstreifen dazu geben und etwas anbraten. Die Zucchiniestreifen ebenfalls dazu geben, mit der Brühe aufgießen und alles 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit Sahne, Sekt, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter waschen, gut trocknen und grob hacken. Die Nudeln mit den Kräutern zum Gemüse geben. Mit einer Gabel die Gemüse-Spaghetti aufrollen und als Nester auf den Tellern anrichten.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

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

Forellenfilets auf Kartoffel-Gemüse-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

500 g festkochende Kartoffeln
6 Stangensellerie
200 g saure Sahne
300 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
½ Bio-Zitrone
4 Lachsforellenfilets (à ca. 150 g)
2 Zweige Thymian
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum
4 Tomaten
Parmesan

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und waschen, den Sellerie putzen und waschen. Beides mit dem Nicer Slicer in feine Scheiben* schneiden, mischen und in eine feuerfeste Form geben. Die saure Sahne und die Gemüsebrühe verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kartoffel-Sellerie-Mischung geben. Das Gratin im Backofen bei für ca. 30 Minuten garen. Die Zitrone waschen, trocknen, die Schale fein abreiben* und den Saft auspressen. Forellenfilets abspülen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und mit einem großen Messer vorsichtig von der Haut lösen. Mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Die Kräuter waschen, gut trocknen, fein hacken und mit der Zitronenschale mischen. Die Tomaten mit dem Nicer Slicer in Scheiben schneiden*, dann salzen und pfeffern. Den Parmesan mit dem Nicer Slicer fein hobeln*. Gratin aus dem Ofen nehmen, die Forellenfilets auf das Gemüse legen, die Kräuter darauf verteilen, mit den Tomatenscheiben belegen und mit dem Parmesan bestreuen. Anschließend weitere 15-20 Minuten überbacken.

Fisch-Eintopf skandinavischer Art

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und mit dem Hobel in feine Scheiben* schneiden. Den Lauch putzen und waschen, den Sellerie und die Karotte schälen und putzen. Das gesamte Gemüse mit dem Hobel in feine Scheiben* hobeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse mit dem Lorbeerblatt darin anschwitzen. Mit dem Fischfond ablöschen, den Orangen- und Tomatensaft hinzufügen und ca. 8 Minuten köcheln lassen. Die Zanderfilets 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.

Semmelknödel mit Pilzragout

Zutaten für 4 Personen:

4 Brötchen
50 g Butter
500 ml Milch
1 Ei
1 Eigelb
Salz
150 g Mehl
600 g Pfifferlinge
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Öl und Butter zum Anbraten
1 TL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
1 EL edelsüßes Paprikapulver
250 ml Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
100 g Sahne
Zitronensaft

Zubereitung:

Die Brötchen vierteln, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in große Würfel* schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Milch, das Ei, das Eigelb, die zerlassene Butter und etwas Salz in einer Schüssel mischen, die Brötchenstücke dazugeben und alles 15 Min. ziehen lassen. Anschließend das Mehl darüber stäuben und unterrühren. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen und leicht salzen. Die Brötchenmasse abtropfen lassen, mittig auf ein großes Stück Alufolie sorgfältig dicht verschließen und ins kochende Wasser geben. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen (nicht kochen). Anschließend die Knödelrolle vorsichtig aus dem Wasser nehmen, einige Minuten ausdampfen lassen und vorsichtig auswickeln.

Die Pilze putzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und die harten Wurzelansätze entfernen. Die Zwiebeln und die Pilze mit dem Nicer Slicer und dem Schneidguthalter in mitteldicke Scheiben* schneiden. Den Knoblauch in den Handy Hopper geben und mit dem Nicer Slicer in dünne Scheiben* schneiden.

Das Öl und die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln, die Pilze und den Knoblauch hinzugeben, leicht salzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. dünsten. Das Tomatenmark dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Gemüsebrühe dazugießen und alles bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.

Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den Kräutern und ein wenig Zitronensaft verrühren. Kurz durchziehen lassen.

Den Knödel vorsichtig in Scheiben schneiden und mit dem Pilzragout und der Sahne-Kräuter-Masse auf den Tellern anrichten.

* 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.

Kartoffelgratin mit Schinken

Zutaten für 4 Personen:

500 g festkochende Kartoffeln
100 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
200 ml Milch
4 dünne Scheiben Schinken (geräuchert)
1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Reichlich Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, mit dem Nicer Slicer in dickere Scheiben schneiden und in gesalzenem Wasser 15 Minuten kochen. Die gekochten Kartoffeln abgießen. Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen. Für das Gratin abwechselnd Kartoffeln und Crème fraîche in eine ofenfeste Form schichten. Die Milch darübergießen und das Gratin ca. 35 Minuten im Backofen backen. In der Zwischenzeit den Schinken in Streifen schneiden. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Schinkenstreifen auf das Gratin geben. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Das fertig gebackene Gratin mit Petersilie bestreut heiß servieren.

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 Nicer Slicer 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.

Gemischtes Wokgemüse

Zutaten für 4 Personen:

1 gelbe Paprika
1 kleine Zucchini
1 Karotte
100 g Brokkoli
100 g Zuckererbsenschoten
150 g frische Champignons
4 Frühlingszwiebeln
4 frische Sojabohnensprossen
4 Knoblauchzehen
Öl zum Anbraten
2 EL Fischesauce
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 Zuckererbsenschoten putzen. Die Champignons und die Frühlingszwiebeln putzen. Die Champignons passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, in Scheiben* schneiden und die Frühlingszwiebeln mit dem Hobel in Röllchen* schneiden. Die Sojabohnensprossen verlesen, unter fließendem Wasser abwaschen und gut trocknen. Den Knoblauch schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln*.

Das Öl im Wok erhitzen und die Knoblauchwürfel darin andünsten. Die Paprika- und Zucchiniwürfel, die Karottenstücke, die Brokkoliröschen, die Zuckererbsenschoten 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.

Tipp: Bei größeren Mengen empfehlen wir Ihnen die Nutzung des automatischen Öffnungsmechanismus des Schneid-Deckels. Diesen können Sie auf Stufe 2 oder 3 einstellen, um Kraft beim Schneiden zu sparen.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

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

Hühnerpfanne mit gebratenem Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

500 g Hühnerbrustfilet
Zitronensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 kleine Salatgurke
2 Karotten
Öl zum Anbraten
1 Bund Basilikum

Zubereitung:

Das Hühnerbrustfilet in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel legen. Etwas Zitronensaft darüberträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Ganze gut vermischen und ca. 15 Minuten lang ziehen lassen.

Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln*. Die Paprikas halbieren, Stiele und Kerne entfernen und waschen. Die Gurke waschen. Beides passend zur Schneidfläche des Messereinsatzes zerkleinern und in kleine Würfel* schneiden. Die Karotte schälen und mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden*. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerstückchen darin kurz anbraten. Dann die Knoblauchwürfel dazugeben, umrühren und ca. 5 Minuten braten lassen, bis das Fleisch ganz durch ist. Das Hühnerfleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Zwiebel-, Paprika-, Gurken- und Karottenstücke in die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und ca. 10 Minuten unter ständigem Rühren braten. Anschließend die Hühnerstückchen zu dem Gemüse in die Pfanne geben, gut durchmischen und das Ganze noch ca. 3 Minuten garen. Das Basilikum waschen, trocknen und grob hacken. Das Gericht zum Schluss abschmecken und mit Basilikum bestreut servieren.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneidfläche 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 Nicer Slicer 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 Nicer Slicer fein hobeln*, zu dem Risotto geben und vorsichtig unterziehen.

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

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

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

Frucht-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.

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.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

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

Mutters Apfelknusperli

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

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

Flammierte Früchte mit Eis

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

Die Ananas schälen, halbieren, den harten Strunk entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und anschließend in große Würfel* schneiden. Die Bananen schälen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Scheiben* schneiden. Die Orangen schälen, filetieren und eventuell vorhandene Kerne entfernen. In einer Pfanne die Butter zerlassen. Dann den Zucker langsam einrühren, bis er 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.

Wichtige Information!

Die ganze Welt des Nicer Dicer FUSION

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

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!



Rezeptheft

www.genius.tv

Genius GmbH
Im Dachsstück 8 • 65549 Limburg/Germany