

Rezept aus „Udo kocht“

Gefüllte Goldkruste

Zutaten:

- 600g simplyfree „Goldkurste“ (429793)
- 2 TL Biller's Aglio-Olio Gewürz (422981)
- Rote Paprika, Fetakäse, ggf. Parmaschinken
- Olivenöl, Petersilie, 500 ml warmes Wasser

Küchenhelfer:

- Rührschüssel
- Nicer Dicer Quick XXL
- Cucinella Kombi-Set Smart & Easy

So geht's:

1. Backmischung „Goldkruste“ und Wasser ca. 30 Sek. Verrühren, Teig von Hand kneten und in 9 gleiche Teile aufteilen. Runde Kugeln formen und zu runden Fladen flach drücken.
2. Paprika und Fetakäse mit dem Nicer Dicer Quick XXL in kleine Würfel schneiden. Olivenöl, klein gehackte Petersilie und 2 TL Biller's Aglio-Olio Gewürz darüber geben und verrühren.
3. Füllung auf die Teigfladen geben, die Ränder der Teigfladen nach oben hin zusammenführen und zusammendrücken, sodass gefüllte Teigkugeln entstehen.
4. Die gefüllten Goldkruste-Kugeln in die eingeeölte, viereckige Cucinella-Pfanne geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-Unterhitze 50-60min goldbraun backen.

Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und direkt in der Cucinella-Pfanne servieren.

Gutes Gelingen

Gruß Udo



Rezept aus „Udo kocht“

Simplyfree Pfannen-Pizza

Zutaten:

- Simplyfree „Pizza perfect“ (436664)
- Little Lunch Lieblingssauce
- Tomatensauce Classic (436844)
- Biller's Pizza Gewürz (422981)
- Cockailtomaten, Oliven, Rucola
- Mozzarella, Olivenöl

Küchenhelfer:

- Cucinella Kombi-Set Smart & Easy
- Nicer Dicer Quick XXL
- Rührschüssel, Löffel

So geht's:

1. Backmischung „pizza perfect“ mit 90ml Wasser und einem Löffel ca. 30 Sek. verrühren, anschließend den Teig von Hand etwas kneten.
2. Pizzateig in die eingölte Cucinella Pfanne geben, von Hand etwas auseinander ziehen und am Rand entlang etwas hochdrücken.
3. Little Lunch Tomatensauce Classic sowie weitere Zutaten darauf verteilen.
4. Mit dem Nicer Dice Quick gleichmäßige Mozzarella-Scheiben schneiden und auf der Pizza verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C für ca. 20 Min. backen

Tipp: vor dem Servieren mit frischem Rucola garnieren und mit etwas Olivenöl verfeinern.

Gutes Gelingen

Gruß Udo



Rezept aus „Udo kocht“

Curry mit Lachs und Garnelen

Zutaten:

- 100g Garnelen, 150g Lachs
- 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, Petersilie
- 1 Karotte, 1 Zucchini
- Biller's Salzersatzkräuter (430268)
- Biller's Salat- & Vitalbratöl (425118)
- Little Lunch Lieblingssauce
- Bio Gemüse Curry (436844)

Küchenhelfer:

- Cucinella Kombi-Set Smart & Easy
- Genius Nicer Dicer Speed (436439)
- Cucinella Küchenhelfer-Set (439199)

So geht's:

1. Garnelen und Lachs abwaschen und mit einem Küchentuch gut abtrocknen.
2. Lachs in 2-3cm große Würfel schneiden
3. Karotte und Zucchini in feine Streifen (Julienne) schneiden, Schalotte würfeln.
4. Biller's Vitalbratöl in die Cucinella Pfanne geben, erhitzen und die gewürfelte Schalotte glasig anschwitzen. Lachs und Garnelen bei mittlerer Hitze anbraten und Knoblauch aus der Cucinella Knoblauchpresse hinzugeben. 2-3 Minuten dünsten, dann Zucchini- und Karottenstreifen hinzugeben.
5. Halbe Tasse Kokosmilch eingießen, kurz aufkochen lassen und anschließend die Little Lunch Lieblingssauce „Gemüse Curry“ hinein geben.
6. Mit Biller's Salzersatzkräutern, Pfeffer und gehackter Petersilie würden und abschmecken.
7. Gut umrühren und genießen

Tipp: mit Basmati-Reis und Pflaumenwein servieren

Gutes Gelingen

Gruß Udo



Rezept aus „Udo kocht“

Fluffy Lemon Kuchen mit Beeren

Zutaten:

- Simplyfree „Fluffy Lemon“ (436344)
- 4 Eier, 150g Joghurt, 90ml Öl
- Ca. 100g Heidelbeeren
- Ca. 50g Johannisbeeren
- Puderzucker, Bio-Zitrone

Küchenhelfer:

- Cucinella Kombi-Set Smart & Easy
- Teigschaber
- Rührschüssel

So geht's:

1. Eine Packung simplyfree „Fluff Lemon“, Eier, Joghurt und Öl in eine Schüssel geben und mit einem Teigschaber zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
2. Beeren dazu geben und unterrühren.
3. Kuchenmasse in die eingefettete Cucinella Pfanne gießen und gleichmäßig verstreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 50 Min goldbraun backen.
5. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben sowie mit Beeren und Zitronen-Stückchen dekorieren.

Tipp: dazu einen Kaffee mit emilo drip coffee bag

Gutes Gelingen

Gruß Udo



Rezept aus „Udo kocht“

Holunderblüten-Sirup

Zutaten:

- Ca. 20 Holunder-Dolden
- 1,5 kg Zucker
- 2 Bio-Zitronen
- Zitronensäure

Küchenhelfer:

- 6L Glasslock-Schüssel
- Nicer Dicer Quick XXL
- Cucinella Kombi-Set Smart & Easy
- Haarsieb

So geht's:

1. 2L Wasser und 1,5 kg Zucker in den hohen Cucinella-Topf geben, aufkochen und ca. 5 min sprudelnd kochen.
2. Die Holunder-Dolden abspülen, von den Stielen befreien und in die Glasslock Schüssel geben.
3. Zitronen mit dem Nicer Dicer Quick XXL in Spalten schneiden und hinzugeben. Zitronensäure darüber verteilen und das heiße Zuckerwasser darüber gießen.
4. Schüssel mit Deckel oder Geschirrtuch abdecken, 2-3 Tage ziehen lassen und gelegentlich umrühren.
5. Den Sirup in einem mit einem Mulltuch ausgelegten Haarsieb abseihen, erneut ca. 5 min aufkochen lassen und anschließend in sterilisierte Flaschen füllen.

Kühl und dunkel aufbewahren.
Zum verschenken und selbst genießen.

Gutes Gelingen

Gruß Udo

