



KURTH

individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

Rezept des Monats Oktober 2017



Vorspeise

Käsestangen



Hauptspeise

Lasagne



Beilage

Brötchen mit Kräuterbutter



Dessert

Schoko-Birnen-Kuchen

Kategorie: Vorspeise / Tapas



ZUBEREITUNG:

1. Backofen mit der Funktion Heißluft auf 200°C vorheizen.
2. Blätterteig auseinandergerollt auf die Arbeitsplatte legen, eventuell noch etwas weiter ausrollen. Die Ränder mit Wasser einstreichen.
3. Käse reiben und gleichmäßig auf eine Hälfte des Blätterteiges verteilen. Mit etwas Pfeffer würzen. Den Blätterteig einmal übereinander schlagen und die Ränder fest andrücken. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Den Blätterteig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und jeden Streifen in sich verdrehen. Die Streifen auf das Backblech legen und in die Mitte des Backofens einschieben.
6. Die Käsestangen mit der Funktion Heißluft bei 200°C ca. 20 Minuten backen.
7. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

ZUTATEN (FÜR 20 STANGEN):

1 Pk. Blätterteig, frisch (ca. 275 g)

50 g Parmesan

50 g Gouda

frisch gemahlener Pfeffer

1 Eigelb

Gerät: [Backofen](#)

Funktion: Heißluft

Temperatur: 200°C

Nährwertangaben:

Kohlenhydrate 81 g

Eiweiß 46 g

Fett 125 g

Kalorien / Proteinheiten:

Rezept 1678 kcal

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

Portion 84 kcal

Portion 0,3 BE

BRÖTCHEN MIT KRÄUTERBUTTER

Kategorie: Beilage



ZUBEREITUNG:

1. Milch in einen Topf geben und auf der Kochfläche lauwarm erwärmen. Hefe zufügen und darin auflösen. (Achtung: wenn die Milch zu heiß ist, gehen die Hefepilze kaputt und der Brötchenteig kann nicht mehr aufgehen.)
2. Mehl in eine Rührschüssel geben. Milch mit Hefe, Öl und Salz zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig abgedeckt gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die weiche Butter in eine Schüssel geben.
5. Kräuter waschen, trocken tupfen und klein schneiden.
6. Kräuter zur Butter geben und alles gut miteinander vermengen.
7. Butter in eine Schale füllen und im Kühlschrank etwas fest werden lassen.
8. Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestreuen. Den Brötchenteig auf der Arbeitsplatte noch einmal gut durchkneten. Anschließend in kleine Portionen teilen und kleine Brötchen daraus formen.
9. Die Brötchen mit etwas Abstand zueinander auf ein gelochtes Blech (Dampfgarer-Zubehör) legen und in den Kombi-Dampfgarer einschieben.
10. Den Dampfgarer mit der Funktion „Profi-Backen“ 180°C einstellen und die Brötchen ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen heraus nehmen und etwas abkühlen lassen.

ZUTATEN (FÜR 8-10 PORTIONEN):

Zutaten für die Brötchen:

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

250 ml Milch

2 TL Salz

2 EL Öl

Zutaten für die Kräuterbutter:

150 g Butter (Zimmertemperatur)

50 Kräuter nach Geschmack

1 TL Salz

Gerät: [Kochfelder](#) & [Kombi-Dampfgarer](#)

Funktion: Profi-Backen

Temperatur: 180°

Nährwertangaben:

Kohlenhydrate 375 g

Eiweiß 23 g

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

Fett 197 g

Kalorien / Broteinheiten:

Rezept 3468 kcal

Portion 347 kcal

Portion 3,1 BE

Kategorie: Hauptspeise



ZUBEREITUNG:

1. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und bei hoher Leistungsstufe aufheizen. Etwas Bratfett hinein geben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Hackfleisch zugeben und anbraten. Kräftig mit Salz und Paprika würzen.
2. Tomatenmark und Wasser zufügen und alles miteinander vermengen. Pfanne von der Kochstelle nehmen.
3. Mehl und 2-3 EL von der Milch in ein Schälchen geben und glattrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben und auf dem Kochfeld auf höchster Leistungsstufe zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, den Topf von der Kochstelle nehmen, das angerührte Mehl einrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Mit geriebener Muskatnuss abschmecken und beiseite stellen.
4. Parmesankäse reiben. Eine temperaturbeständige Auflaufform fetten. Etwas von der Bechamelsauce in die Auflaufform geben, so dass der Boden bedeckt ist.
5. Anschließend eine Lage Lasagnenudeln darauf verteilen, erst mit Bechamelsauce, dann mit Hacktessauce bedecken und mit Parmesan bestreuen. Diesen Schichtvorgang mehrmals wiederholen, bis die Form gefüllt ist. Die letzte Schicht sollte Hacktessauce mit Parmesan bestreut sein.
6. Die Auflaufform auf einem Rost in den Backofen schieben und mit der Funktion Heißluft 180°C ca. 45 Minuten garen. Wenn die Nudeln gar sind und der Käse schön gebräunt ist, die Lasagne aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Anschließend servieren.

ZUTATEN (FÜR 6 PORTIONEN):

1 Paket Lasagnenudeln

250 g Parmesan

Für die Hacktessauce:

500 g Hackfleisch

Zwiebel

Salz

Paprika-Gewürz

200 g Tomatenmark

150 ml Wasser

Für die Bechamelsauce:

500 ml Milch

2-3 EL Mehl

geriebene Muskatnuss

Gerät: [Kochfelder](#) & [Backofen](#)

Funktion: Heißluft

Temperatur: 180°C

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

Nährwertangaben:

Kohlenhydrate 85 g

Eiweiß 252 g

Fett 154 g

Kalorien / Broteinheiten:

Rezept 2838 kcal

Portion 473 kcal

Portion 1,2 BE

Kategorie: Backwaren / Brot / Kuchen



ZUBEREITUNG:

1. Birnen waschen. Springform (Ø 26 cm) fetten.
2. Alle übrigen Zutaten in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Birnen kreisförmig aufrecht darauf verteilen und etwas eindrücken.
4. Den Kuchen auf einem Rost in den Backofen schieben.
5. Den Backofen mit der Funktion Heißluft 160°C einstellen und den Kuchen darin ca. 60 Minuten backen.

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

ZUTATEN (FÜR 1 KUCHEN / 20 STÜCKE):

- 1 kg Birnen
- 150 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 1 p. Backpulver
- 125 ml Milch
- 100 g Kuvertüre (klein geschnitten)
- 1 EL Kakao
- 50 g Haferflocken
- 1 EL Rum

Gerät: [Backofen](#)
Funktion: Heißluft
Temperatur: 160 °C