

Mango-Sorbet

🕒 10 Min. + mind. 4 Std.
oder über Nacht gefrieren

🌱 vegan ✖️ glutenfrei
🚫 laktosefrei

Für 2 Gläser von je ca. 1½ dl

1 Mango (ca. 300 g)
2 EL Zucker
1 EL Kurkuma

1. Mango schälen, in ca. 2½ cm grosse Stücke schneiden, mit dem Zucker und der Kurkuma mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mind. 4 Std. oder über Nacht gefrieren.

2. Mango ca. 5 Min. antauen, portionenweise in den Trichter des Sorbet-Aufsatzes geben. Mit leichtem, konstantem Druck den Stopfer nach unten drücken. Masse mit einem Löffel etwas verrühren, in die Gläser verteilen.

Tipp: Nur 150 g Mango verwenden, diese mit 150 g Papaya ergänzen.

Portion (½): 122 kcal, F 0 g, Kh 28 g, E 1 g

Sorbet à la mangue

🕒 10 min + au moins 4 h
ou une nuit au congélateur

🌱 végétane ✖️ sans gluten
🚫 sans lactose

Pour 2 verrines d'env. 1½ dl

1 mangue (d'env. 300 g)
2 c.s. de sucre
1 c.s. de curcuma

1. Peler la mangue et la couper en morceaux d'env. 2½ cm, mélanger avec le sucre et le curcuma, répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson, mettre au moins 4 h ou toute une nuit au congélateur.

2. Décongeler légèrement les morceaux de mangue env. 5 min, les placer par portions dans l'entonnoir de l'accessoire pour sorbet. Appuyer avec le poussoir en exerçant une pression constante, mais pas trop forte. Brasser un peu le sorbet avec une cuillère, répartir dans les verrines.

Suggestion: utiliser 150 g de mangue et compléter avec 150 g de papaye.

Portion (½): 122 kcal, lip 0 g, glu 28 g, pro 1 g



Beeren-Sorbet

🕒 10 Min. + mind. 4 Std.
oder über Nacht gefrieren

🌱 vegan ✖️ glutenfrei
🚫 laktosefrei

Für 2 Gläser von je ca. 1½ dl

125 g Erdbeeren
125 g Himbeeren
1 EL Zucker
1 TL Vanillepaste

1. Erdbeeren halbieren, mit den Himbeeren, Zucker und Vanillepaste mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mind. 4 Std. oder über Nacht gefrieren.

2. Beeren ca. 5 Min. antauen, portionenweise in den Trichter des Sorbet-Aufsatzes geben. Mit leichtem, konstantem Druck den Stopfer nach unten drücken. Masse mit einem Löffel etwas verrühren, in die Gläser verteilen.

Tipp: Statt Erdbeeren und Himbeeren Heidelbeeren und Brombeeren verwenden.

Portion (½): 88 kcal, F 1 g, Kh 16 g, E 1 g

Sorbet aux baies

🕒 10 min + au moins 4 h
ou une nuit au congélateur

🌱 végétane ✖️ sans gluten
🚫 sans lactose

Pour 2 verrines d'env. 1½ dl

125 g de fraises
125 g de framboises
1 c.s. de sucre
1 c.c. de pâte de vanille

1. Couper les fraises en deux, mélanger avec framboises, sucre et pâte de vanille, répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson, mettre au moins 4 h ou toute une nuit au congélateur.

2. Décongeler légèrement les baies env. 5 min, les placer par portions dans l'entonnoir de l'accessoire pour sorbet. Appuyer avec le poussoir en exerçant une pression constante, mais pas trop forte. Brasser un peu le sorbet avec une cuillère, répartir dans les verrines.

Suggestion: remplacer les fraises et les framboises par des myrtilles et des mûres.

Portion (½): 88 kcal, lip 1 g, glu 16 g, pro 1 g

Melonen-Sorbet

🕒 10 Min. + mind. 4 Std.
oder über Nacht gefrieren

🌱 vegan ✖️ glutenfrei
🚫 laktosefrei

Für 2 Gläser von je ca. 1½ dl

1 Melone (z. B. Charentais, ca. 500 g)
3 Zweiglein Basilikum
2 EL Zucker

1. Melone schälen, entkernen, in ca. 2½ cm grosse Stücke schneiden. Basilikum zerzupfen, zusammen mit der Melone und dem Zucker mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mind. 4 Std. oder über Nacht gefrieren.

2. Melone ca. 5 Min. antauen, portionenweise in den Trichter des Sorbet-Aufsatzes geben, mit leichtem, konstantem Druck mit dem Stopfer nach unten drücken. Masse mit einem Löffel etwas verrühren, in die Gläser verteilen.

Tipp: Statt Basilikum Zitronenmelisse oder Pfefferminze verwenden.

Portion (½): 105 kcal, F 0 g, Kh 24 g, E 1 g

Sorbet au melon

🕒 10 min + au moins 4 h
ou une nuit au congélateur

🌱 végétane ✖️ sans gluten
🚫 sans lactose

Pour 2 verrines d'env. 1½ dl

1 melon (p. ex. charentais, d'env. 500 g)
3 brins de basilic
2 c.s. de sucre

1. Peler le melon, épépiner et couper en morceaux d'env. 2½ cm. Effeuille le basilic, mélanger avec le melon et le sucre, répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson, mettre au moins 4 h ou toute une nuit au congélateur.

2. Décongeler légèrement les morceaux de melon env. 5 min, les placer par portions dans l'entonnoir de l'accessoire pour sorbet. Appuyer avec le poussoir en exerçant une pression constante, mais pas trop forte. Brasser un peu le sorbet avec une cuillère, répartir dans les verrines.

Suggestion: remplacer le basilic par de la mélisse ou de la menthe.

Portion (½): 105 kcal, lip 0 g, glu 24 g, pro 1 g

Anwendung

Hinweis: Für ausführliche Informationen zum Gebrauch und zur Reinigung des Gemüseschneiders mit Sorbet-Aufsatz beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanleitung.

Hellgrüner Messeraufsatz
Für dünne, glatte Scheiben

Grüner Messeraufsatz
Für dicke, wellige Scheiben

Roter Messeraufsatz
Für grobes Raspeln

Oranger Messeraufsatz
Für feines Raspeln

Gelber Messeraufsatz
Zum Reiben und Mahlen

Tipps zur Zubereitung von Sorbet
Anrichteschalen ca. 15 Min. vor dem Zubereiten in den Tiefkühler stellen, damit das Sorbet anschliessend nicht zu schnell schmilzt.

Gemüseschneider mit Sorbet-Aufsatz (Art.-Nr. 25609). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Mode d'emploi

Remarque: veuillez consulter le mode d'emploi livré avec le coupe-légumes et râpe pour granités pour des informations détaillées sur son utilisation et son nettoyage.

Tambour vert clair
Pour des tranches fines et lisses

Tambour vert
Pour des tranches épaisses et ondulées

Tambour rouge
Pour râper grossièrement

Tambour orange
Pour râper finement

Tambour jaune
Pour râper et moudre

Remarque pour la préparation de sorbets
Mettez les coupelles ou verrines au congélateur env. 15 min avant la préparation pour éviter que le sorbet ne fonde trop rapidement une fois servi.

Coupe-légumes et râpe pour granités (n° d'art. 25609). Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Gesund geniessen

Savourer sainement



Sellerie-Apfel-Salat

🕒 20 Min.

🌱 vegetarisch 🚫 glutenfrei

Vorspeise für 4 Personen

1 TL milder Senf
2 EL Zitronensaft
180 g Joghurt nature
3 EL Rahm
½ TL Salz
wenig Pfeffer

500 g Sellerie
2 rotschalige Äpfel
50 g Baumnußkerne

1. Senf, Zitronensaft, Joghurt, Rahm, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

2. Sellerie schälen, mit dem orangenen Einsatz in die Sauce reiben. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, mit dem hellgrünen Einsatz in dünnen Scheiben dazuhobeln, mischen, anrichten. Baumnußkerne grob hacken, darüberstreuen.

Portion (¼): 228 kcal, F 15 g, Kh 14 g, E 6 g

Salade céleri-pomme

🕒 20 min

🌱 végétarien 🚫 sans gluten

Entrée pour 4 personnes

1 c. c. de moutarde mi-forte
2 c. s. de jus de citron
180 g de yogourt nature
3 c. s. de crème
½ c. c. de sel
un peu de poivre

500 g de céleri-rave
2 pommes rouges
50 g de cerneaux de noix

1. Mélanger dans un saladier moutarde, jus de citron, yogourt, crème, sel et poivre.

2. Peler le céleri et le râper dans la sauce à l'aide du tambour orange. Couper les pommes en quatre, éviter le cœur, émincer en fines tranches à l'aide du tambour vert clair, mélanger, dresser. Hacher grossièrement les cerneaux de noix, parsemer.

Portion (¼): 228 kcal, lip 15 g, glu 14 g, pro 6 g



Gurken-Radiesli-Salat mit Feta

🕒 15 Min.

🌱 vegetarisch 🚫 glutenfrei

Vorspeise für 4 Personen

1 EL Aceto balsamico bianco
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
¼ TL Zucker
wenig Pfeffer

1 Gurke
1 Bund Radiesli
3 Zweiglein Dill
100 g Feta

1. Aceto, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

2. Gurke und Radiesli mit dem hellgrünen Einsatz in dünnen Scheiben in die Sauce hobeln. Dill fein schneiden, darunter mischen, anrichten. Feta zerbröckeln, darauf verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Salat ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Feta kurz vor dem Servieren darauf verteilen.

Portion (¼): 146 kcal, F 12 g, Kh 3 g, E 5 g

Salade concombre-radis et feta

🕒 15 min

🌱 végétarien 🚫 sans gluten

Entrée pour 4 personnes

1 c. s. de vinaigre balsamique blanc
2 c. s. d'huile d'olive
1 c. c. de sel
¼ de c. c. de sucre
un peu de poivre

1 concombre
1 botte de petits radis
3 brins d'aneth
100 g de feta

1. Mélanger dans un saladier vinaigre balsamique, huile, sel, sucre et poivre.

2. Émincer le concombre et les radis en fines tranches dans la sauce à l'aide du tambour vert clair. Ciseler l'aneth, incorporer, dresser. Émietter la feta, répartir dessus.

Préparation à l'avance: salade env. ½ journée avant, garder à couvert au réfrigérateur. Répartir la feta dessus au moment de servir.

Portion (¼): 146 kcal, lip 12 g, glu 3 g, pro 5 g

Zucchini-Hackfleisch-Auflauf

🕒 35 Min. + 40 Min. backen

🌱 glutenfrei 🚫 laktosefrei

Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2½ Litern, gefettet

400 g mehlig kochende Kartoffeln
750 g Zucchini

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g Hackfleisch (Rind)
½ Bund Petersilie
1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)
1 TL Salz

50 g geriebener Sbrinz

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, mit den Zucchini in dünne Scheiben hobeln (hellgrüner Einsatz).

2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Öl im Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Petersilie fein schneiden, mit den Tomaten begeben, aufkochen. Fleisch wieder begeben, salzen, ca. 10 Min. köcheln.

3. 4 EL Sauce in die vorbereitete Form verteilen. Gemüse und Sauce lagenweise in die Form schichten, Käse darüberstreuen.

4. **Backen:** ca. 40 Min. in der Mitte des Ofens.

Portion (¼): 392 kcal, F 20 g, Kh 21 g, E 29 g

Gratin courgettes-hachis

🕒 35 min + 40 min au four

🌱 sans gluten 🚫 sans lactose

Pour un grand plat à gratin d'env. 2½ litres, graissé

400 g de pommes de terre à chair farineuse
750 g de courgettes

1 oignon
1 gousse d'ail
400 g huile pour la cuisson de hachis (boeuf)
½ bouquet de persil
1 boîte de tomates concassées (d'env. 400 g)
1 c. c. de sel

50 g de sbrinz râpé

1. Préchauffer le four à 200°C. Peler les pommes de terre et les émincer avec les courgettes à l'aide du tambour vert clair.

2. Peler l'oignon et l'ail, hacher. Bien faire chauffer l'huile dans une cocotte. Saisir la viande env. 2 min. Retirer, faire revenir l'oignon et l'ail. Ciseler le persil, ajouter avec les tomates, porter à ébullition. Remettre la viande, saler, mijoter env. 10 min.

3. Étaler 4 c. s. de sauce dans le plat graissé. Y répartir les légumes en alternant avec la sauce, parsemer de sbrinz.

4. **Cuisson:** env. 40 min au milieu du four.

Portion (¼): 392 kcal, lip 20 g, glu 21 g, pro 29 g



Überbackene Ofen-Rösti

🕒 20 Min. + 45 Min. backen

🌱 vegetarisch 🚫 glutenfrei

Beilage für 4 Personen

1 kg fest kochende Kartoffeln
½ Bund Petersilie
40 g Butter, flüssig
1 TL Salz
wenig Pfeffer

2 Tomaten
8 Scheiben Raclettekäse

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, mit dem roten Einsatz grob in eine Schüssel reiben. Petersilie fein schneiden, mit der Butter darunter mischen, würzen.

2. Kartoffelmasse in 8 Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, etwas flach drücken.

3. **Backen:** ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Tomaten in 8 Scheiben schneiden, mit je einer Scheibe Käse auf die Rösti legen.

4. **Fertig backen:** ca. 10 Min.

Dazu passt: Rüeblisalat.

Portion (¼): 459 kcal, F 25 g, Kh 34 g, E 20 g

Röstis au four gratinés

🕒 20 min + 45 min au four

🌱 végétarien 🚫 sans gluten

Accompagnement pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme
½ bouquet de persil
40 g de beurre, fondu
1 c. c. de sel
un peu de poivre

2 tomates
8 tranches de fromage à raclette

1. Préchauffer le four à 200°C. Peler les pommes de terre, les râper grossièrement dans un grand bol à l'aide du tambour rouge. Ciseler le persil, incorporer avec le beurre, saler, poivrer.

2. Répartir la masse de pommes de terre en 8 petits tas sur une plaque chemisée de papier cuisson, aplatir un peu.

3. **Cuisson:** env. 35 min au milieu du four. Retirer, couper les tomates en 8 tranches, déposer sur les röstis avec 1 tranche de fromage.

4. **Finition au four:** env. 10 minutes.

Servir avec: salade de carottes.

Portion (¼): 459 kcal, lip 25 g, glu 34 g, pro 20 g

Titelbild: Gurken-Radiesli-Salat mit Feta
Photo en couverture: Salade concombre-radis et feta