



Mit dem Mini Slicer hacken Sie alle Gemüse und Obstarten Grob, mittel oder fein, je nachdem Sie lange oder kurz am Antrieb ziehen. (Keine Zitrusfrüchte verwenden!)

Hacken Sie z.B. Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Pepperoni (Paprika), Lauch sehr fein für Vinaigrette (Salatsauce) oder als Suppeneinlage.

Thonmousse (Thunfisch)

1 Person

1 Dose Thon (150 Gramm)

1 Kleine Zwiebel

1 Teelöffel Kapern

1-2 Esslöffel Mayonnaise

Salz/Peffer

Falls Sie ein Thonmousse MIT Zwiebeln möchten, zuerst die Zwiebel fein hacken. Wenn Sie die Zwiebeln am Schluss als Garnitur auf das Mousse geben möchten, die gehackten Zwiebeln beiseite stellen.

Kapern zu den Zwiebeln geben, klein hacken.

Danach den Thon (mit Gabel etwas zerdrücken) nach und nach und die Mayonnaise dazugeben. Weiter hacken/mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist

Mit Salz und Pfeffer würzen

Vitello Tonnato

2 Personen

300 Gramm Bratenreste (Schwein/Kalb)

150 Gramm Thon

1 Esslöffel Kapern

2 Sardellenfilet

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Esslöffel Mayonnaise

1 Esslöffel Rahm

2-3 Zitronen Schnitze

Thon nach und nach mit den Kapern und den Sardellenfilet in den Mini Slicer geben.

Würzen mit Salz und Pfeffer. Rahm und Mayonnaise dazugeben.

Alles gut miteinander hacken. Messer aus dem Mini Slicer nehmen und mit einem Gummispaten gut untereinander mischen. Falls das Tonnato zu fest ist, noch etwas Rahm dazugeben.

Fleisch sehr dünn aufschneiden und Sauce darüber geben.

Mit Kapern bestreuen. Zitronenschnitze dazu reichen.

Fischfilet Bordelaise

2 Personen

2 Fischfilet à 150 Gramm (festes Fleisch)
1 Mohrrübe
1 Zwiebel
1 kleiner Fenchel
2 Mini Pepperoni
1/2 Chili (mit oder ohne Kerne, je nach Schärfegrad)
1 gut gestrichener Esslöffel warme Butter
1-2 Esslöffel Paniermehl
1-2 Zitronenschnitze
Salz/Pfeffer

Paniermehl in eine Schüssel geben, mit Butter zu einer homogenen Masse verrühren.

Zwiebel in den Mini Slicer geben, hacken.

Restliches Gemüse zu den Zwiebeln geben und weiter fein hacken.

Messer aus dem Mini Slicer nehmen und Gemüse gut untereinander vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fischfilet auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Gemüse auf dem Fisch verteilen. Panierbutter auf das Gemüse verteilen.

Fisch bei 200 Grad mittlere Schiene 20 Minuten im Ofen garen.

Mit Zitronen Schnitze servieren.

Bruschetta

2 Personen

3 Scheiben rustikales Brot
5 mittlere Tomaten
1 Kleine Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
2-3 Blatt Basilikum
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Tomaten vierteln und Kerngehäuse entfernen.

Zwiebel im Mini Slicer hacken. Knoblauch und kleingeschnittene Tomaten dazu geben.

Weiter hacken bis Würfelgröße der Tomaten erreicht ist.

Messer aus dem Mini Slicer nehmen. Ein Esslöffel Olivenöl dazugeben und vermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Brot toasten oder im Backofen rösten.

Fertige Tomatenmasse auf das geröstete Brot geben. Basilikumblätter darauf geben.

Basilikum kann auch zuvor im Mini Slicer gehackt werden.

Spaghetti an Gemüsesauce

2 Personen

250 Gramm Spaghetti

1 Karotte

1/2 Stangensellerie

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

3 Dörrtomaten

1/2 Pepperoni gelb

1/2 Chili

2 Esslöffel Olivenöl

1 dl Vollrahm

Salz und Pfeffer

2 dl Kochwasser

Zwiebel im Mini Slicer hacken.

Karotte, Stangensellerie, Knoblauch, Dörrtomaten, Pepperoni und Chili zu den Zwiebeln geben. Weiter im Mini Slicer fein hacken.

Spaghetti al dente kochen. (ca. 2 dl Kochwasser zurück behalten)

Olivenöl in Pfanne geben, heiss werden lassen und Gemüse darin andünsten.

Spaghetti dazu geben und im Gemüse schwenken. 2 dl Kochwasser dazu geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vollrahm dazu geben, noch einmal schwenken und sofort servieren.

Sollte es zuwenig Sauce sein, restliches Kochwasser dazu geben.

Tartare Sauce

2 Personen

1 Grosse Zwiebel

3 Essiggurken

2 Hart gekochte Eier

2-3 Esslöffel Mayonnaise

Salz und Pfeffer

Zwiebel im Mini Slicer fein hacken, danach in eine Schüssel geben.

Essiggurken im Mini Slicer fein hacken. Zu den Zwiebeln in die Schüssel geben.

Eier im Mini Slicer fein hacken, zu den Zwiebeln und Essiggurken geben.

Mayonnaise in die Schüssel geben und alles vorsichtig untereinander vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse Hackfleischkugeln

2 Personen

250 Gramm gemischtes Hackfleisch

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1/2 Pepperoni

1 Karotte

1/2 Chili

30 Gramm Blauschimmelkäse

20 Gramm Paniermehl

1 Ei

2 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Sojasauce dunkel

1 Altbackenes Weissbrötchen

1 dl Milch

Altbackenes Brötchen zerrupfen und in die Milch einlegen.

Zwiebel im Mini Slicer sehr fein hacken. In eine Schüssel geben.

Knoblauch, Pepperoni, Karotte und Chili im Mini Slicer sehr fein hacken.

Zu den Zwiebeln in die Schüssel geben.

Hackfleisch, Blauschimmelkäse und Paniermehl in die Schüssel geben.

Ei aufschlagen, in die Schüssel geben und mit eingeweichten Brötchen und den Zutaten vermischen bis es eine homogene, klebrige Masse gibt.

Wenn es zu feucht sein sollte noch etwas Paniermehl dazu geben.

Alles mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen.

Hände befeuchten und die Masse zu kleinen Kugeln formen. (ca. 2cm Durchmesser)

Olivenöl in die Bratpfanne geben und auf mittlerer Hitze braten bis die Kugeln durch sind.

Passt sehr gut zu Salaten oder mit einer Tomatensauce.

Lachsmousse

2 Personen

250 Gramm Lachs

1 Kleine Zwiebel

1 Esslöffel Crème Fraiche

1 Teelöffel Kapern

1 Teelöffel Zitronensaft

Dill für Garniture

Salz und Pfeffer

Zwiebel im Mini Slicer hacken.

Danach den Lachs dazu geben und weiter fein hacken, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Messer aus Mini Slicer entfernen, alles in eine Schüssel geben und mit Kapern und Crème Fraiche vermengen.

Mit Salt und Pfeffer würzen.

Je nach Geschmack etwas Zitronensaft dazu geben.

Mit Dill garnieren.

Urchige Wähe

2 Personen

Blätterteig

2 grosse Zwiebeln

2 Stange Lauch

140 Gramm Speckwürfel

80 Gramm Crème Fraiche

2 Frühlingszwiebeln

50 Gramm Parmesan

1 Zweig Rosmarin

Butter zum ausstreichen

1 Teelöffel Olivenöl

Backform 24 cm mit Butter ausstreichen.

Zwiebeln im Mini Slicer fein hacken, danach in eine Schüssel geben.

Lauch im Mini Slicer fein hacken, zu den Zwiebeln geben.

Frühlingszwiebeln mit Grün in 1 cm Stücke schneiden.

Mit in die Schüssel geben und alles mit Crème Fraiche unterheben.

Blätterteig in der Form auslegen.

Mit der Zwiebelmasse belegen.

Speckwürfel darüber verteilen.

Rosmarin vom Zweig rupfen, mit Olivenöl vermischen.

Über die Masse geben und mit dem Parmesan bestreuen.

Wähe in den 200 Grad vorgeheizten Backofen geben und

20 Minuten backen.