

Zucchini-Chutney

- 3 kg (2 kg) Zucchini mit Schale
- 1 kg (700 g) rote Zwiebeln
- 1 kg (670 g) Zucker
- 1 l (0,67 l) Kräuteressig
- 3 EL (2 EL) Senf
- 3 EL (2 EL) Curry
- 3 EL (2 EL) Paprika edelsüß
- 2 (1 ½) gestr. EL Chayennepfeffer
- 4 (2 ½) EL Mehl
- 5 (3 ½) EL Salz

Zucchini würfeln, Zwiebeln grob schneiden und salzen. Über Nacht stehen lassen (dabei abdecken). Flüssigkeit abgießen. Mit Wasser etwas überspülen und abgießen.

Zucchini, Essig, Zucker, Zwiebeln und Senf ca. 1 ½ Std. köcheln, dabei immer wieder umrühren, damit nichts anhängt.

Alle Gewürze mit Mehl mischen und in das gekochte Zucchini-Gemisch einrühren, nochmals 10 Min. mitköcheln.

Gläser mit Schraubverschluss heiß ausspülen, die Masse heiß einfüllen, verschließen und die Gläser ca. 10 Min. auf den Kopf stellen.

Zucchini Mexikanisch

- | | |
|---------------------------|--|
| 120 g Zwiebeln geviertelt | 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern |
| 250 g Zucchini in Stücken | |
| 250 g Paprika in Stücken | 8 Sek./Stufe 5 mit Hilfe des Spatels zerkleinern |
| 370 g Ketchup | |
| 70 ml Speiseöl | 30 Min./Stufe 1/100 Grad köcheln |
| 2 TL Salz | |
| Pfeffer, Cayenne-Pfeffer | |
| Tabasco, Worcestersauce | abschmecken, 10 Sek./Stufe 2-3 verrühren. |

Heiß in Deckelgläser füllen und auf den Deckel stellen zum Abkühlen.
Menge reicht für 3-4 Marmeladengläser.

Kürbis-Salsa

150 g Hokkaidokürbis oder Sweet Dumpling
2 kleine rote Chilischoten
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
2 Tomaten
1 Limette
3 EL Olivenöl / 1 EL Honig
1 TL edelsüßes Paprikapulver
200 ml Gemüsebrühe
Salz / Pfeffer

Den Kürbis putzen, wenn nötig schälen und fein würfeln. Die Chilischoten aufschneiden, entkernen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten waschen, halbieren, entkernen, den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Limette auspressen.

Öl in eine heiße Pfanne geben. Kürbis und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 2-3 Min. anbraten. Chilis und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Alles beiseiteschieben, den Honig in die Pfanne geben, aufkochen und leicht karamellisieren lassen, Paprikapulver hinzufügen, mit dem Limettensaft ablöschen und alles gut verrühren.

Die Brühe hinzufügen, aufkochen lassen und 5 Min. leise einkochen lassen. Mit dem Pürierstab anpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomatenwürfel hinzufügen und die Salsa abkühlen lassen.

Tomaten-Oliven-Butter

5 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, abgetropft

7 schwarze entsteinte Oliven

2 Knoblauchzehen

Im Mixtopf zerkleinern

5 Sek. /Stufe 6

160 g weiche Butter in Stücken, ½ TL Salz,
etwas Pfeffer unterrühren

10 Sek. /Stufe 4

Ist die Butter aus dem Kühlschrank zum Schluss noch ca. 5 Sek. / Stufe 5 einschalten.

(Dieses Rezept kann man auch ohne Thermomix leicht zubereiten)

Karottenaufstrich

1 kleine Zwiebel halbiert,
200 g Karotten in Stücken
im Mixtopf zerkleinern. 6 Sek. / Stufe 5
100 g Schmand
200 g Frischkäse
½ TL Salz, etwas Pfeffer
1 gestr. TL Kräutersalz
unterrühren 8 Sek. / Linkslauf / Stufe 3

Mit Karotten und Petersilie garnieren.

Rucola-Aufstrich

1 kleine Zwiebel halbiert,
1 Knoblauchzehe, 50 g Rucola
im Mixtopf zerkleinern 5 Sek. / Stufe 5
200 g Frischkäse, ½ TL Salz
Etwas Pfeffer, 200 g Schmand
unterrühren 5 Sek. / Linkslauf / Stufe 3

Italiano-Creme

12 Basilikumblätter,
1 Knoblauchzehe
im Mixtopf zerkleinern 3 Sek. / Stufe 8
6 getrocknete, in Öl eingelegte
Tomaten, gut abgetropft,
zugeben und zerkleinern 5 Sek. / Stufe 5
200 g Schmand, 100 g Frischkäse,
½ TL Kräutersalz, knapp ¼ TL Salz,
etwas Pfeffer
unterrühren 5 Sek. / Linkslauf / Stufe 3

Mit Paselikum und Tomatenstreifen garnieren.

(Diese Rezepte kann man auch ohne Thermomix leicht zubereiten)

Auberginencreme

2 Auberginen
1 Zwiebel (wer mag auch Knoblauch)
Salz, Pfeffer

Für die selbstgemachte Mayonnaise:

1-2 Eigelb
1 TL Senf
1 TL Salz
1 TL Zitronensaft
½ TL Pfeffer
200 g Sonnenblumenöl

Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft sehr gut schaumig rühren, dann langsam das Öl einlaufen lassen. Dabei ständig rühren bis das ganze Öl gut aufgenommen ist.

Auberginen mit Zahnstocher einstechen, anschließend in Alufolie verpacken.
30 - 45 Min. im Backofen bei 180 Grad Celsius backen. Auskühlen lassen, schälen, sehr klein würfeln, evtl. noch zerdrücken. Zwiebel klein würfeln.
Mit der Mayonnaise verrühren, ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.