

Zucchini Glutenfrei u Sojafrei

Fisch u Fleisch am Ende dieser Sammlung

Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.
Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft (+ auch Geschmack).
Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet, **kann**, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

Index nicht aktiv

Diverses	2
Fisch	10
Fleisch	12

Inhaltsverzeichnis

Zucchini Glutenfrei u Sojafrei	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis aktiv.....	1
Diverses	2
Gemüseauflauf Petropavlovskij F	2
Gemüsereispfanne – Eintopf mit roten Linsen F Vegan	3
Maispizza mit Zucchini 1 Ei M F	5
Maispizza mit Zucchini 4 Ei M F	6
Reis Gemüse Bratlinge F Vegan.....	8
Zucchini Hormud F	9

Fisch.....	10
Gefüllte Zucchini M F.....	10
Fleisch.....	12
Rinderhack Pizza M.....	12
Hinweis M.....	12
Hinweis Ei.....	12
Vegan = nichts vom Tier.....	13
Hinweis F.....	13
Hinweis.....	13
Hinweis für Word.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.

Diverses

Gemüseauflauf Petropavlovskij F

Glutenfrei + Eifrei + Kuh Milchfrei



- 500 g Pellkartoffeln
- Kümmel
- 1 TI ungehärtete Margarine, laktosefrei
- 1 Paprikaschote fein gewiegt
- 100 g Sonnenblumenkerne leicht geröstet
- 1 TI ungehärtete Margarine, laktosefrei
- 1 Handvoll TK Lauch 50-100 g ca

1 Zucchini ca 200 g
400 g Bio Möhren
20 g Ingwer

50 g Ziegenkäse geraspelt

5 Pfefferkörner gemörsert
1 TI Kräutersalz
0,5 Tasse kochendes Wasser
0,25 TI gekörnte Gemüsebrühe

100 g Ziegenkäse geraspelt

Paprikagranulat

Zwei a 1 Liter feuerfeste Schüsseln mit Deckel, mit ungehärtete Margarine ausstreichen.

Kartoffeln mit Kümmel kochen, abschrecken, pellen, in Scheiben schneiden, den Boden der feuerfeste Schüsseln damit bedecken, sollte was übrig bleiben, würfelförmig schneiden, dann in die noch kommende Gemüsemasse in eine separate Schüssel geben, dazu Paprikaschote da können ein paar Kerne mit bei bleiben, fein wiegen. Sonnenblumenkerne rösten, ca die Hälfte davon fein mahlen, die andere Hälfte ganz lassen, sowie

In der noch heißen Pfanne 1 TI ungehärtete Margarine den TK Lauch kurz anbraten, gibt einen guten Geschmack, zum Gemüse geben.

50 g Ziegenkäse geraspelt.

Möhren und Ingwer schälen mit den entkernten Zucchinihälften zusammen fein raspeln lassen, auch dazu geben.

Pfeffer sowie Salz daruntermischen.

In eine halbe Tasse kochendes Wasser die Brühe auflösen, und unter das Gemüse vermischen, und auf den Kartoffeln in den Schüsseln verteilen.

100 g Ziegenkäse geraspelt drauf geben, und darüber noch das Paprikagranulat , Vorsicht scharf. Deckel schließen.

In den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 50 min backen.

Eigenes Rezept Mittwoch, 18. April 2007 Hans60

[Gemüsereispfanne –Eintopf mit roten Linsen](#) F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei + Fettarm

[Bratpfanne u o Kochtopf](#)



1 Tasse Naturreis
2 Tassen Wasser
150 g TK Paprikaschoten in Streifen ODER
1 grüne + 1 rote Paprikaschoten in Streifen
5 Frühlingszwiebeln in Ringe
2 kleine Zucchini in Würfel
3 Möhren grob raspelt
1 Fleischtomate in Würfel Oder
1 El Tomatenmark a d T
600 ml o 1000 ml Wasser
2 o 2,5 El gekörnte Gemüsebrühe
100 g rote Linsen
1 TI Kurkuma; Gelbwurz
1 El Rapsöl
Petersilie

1 Tasse Naturreis in 2 Tassen kochendes Wasser geben, aufkochen, Hitze klein stellen, Deckel drauf + ca 35 min kochen + ca 10 min ausquellen lassen.

Rote + grüne Paprika in Streifen schneiden,
Frühlingszwiebeln mit grün, in Ringe,
Zucchini in kleine Würfel,
Möhren in Stifte oder grob raspeln,
rote Linsen ausspülen,

1 El Öl in Pfanne oder Kochtopf heiß werden lassen, gespülte Linsen kurz andünsten, durch das andünsten bleiben die Linsen in Form, sie werden dann gelb, mit 600 / 1000 ml Wasser ablöschen, Kurkuma + gekörnte Gemüsebrühe, Tomatenmark und Gemüse außer Zucchini dazugeben, Deckel drauf ca 5 –10 min dünsten lassen.

Gekochten Reis und kleingewürfelte Zucchini reingeben, und ca 5 min kochen lassen.

Bei Gemüsepfanne mit einer Gabel auflockern.

Sonst umrühren, und mit Petersilie bestreut servieren.

Dienstag, 11. September 2007

Maispizza mit Zucchini 1 Ei M F

Glutenfrei

24 cm Bratpfanne mit Backpapier u Deckel

1 Portion evtl für zwei Personen



100 g grober Maisgrieß
1 TI gekörnte Gemüsebrühe
0,25 TI Curry ohne Salz (Reformhaus)
250 ml Wasser

1 Ei Butter

1 Ei

1 Zucchini ca 200 g
Kräutersalz

50 g Bergkäse alt geraspelt

1 TI Majoran
1 TI Oregano
300 g Tomaten ca 3 St
12 Pfefferkörner gemörsert

60 g Schafskäse (70 %)

2 Ei Olivenöl

ins kalte Wasser 1 TI gekörnte Gemüsebrühe, Curry ohne Salz, Mais ins Wasser rein mahlen und rührend 2-3 min kochen, den Topf von der Hitze, 1 Ei Butter und das Ei einrühren und in eine 24 cm mit Backpapier ausgefüllte Bratpfanne geben, Glatt streichen,
die Zucchini schälen und in ca 0,5 cm dicke Scheiben schneiden auf den Maisboden verteilen mit Kräutersalz leicht salzen, Majoran und Oregano

drüber streuen, da wiederum den alten Bergkäse leicht rauf raspeln, etwas aufheben, geschnittene Tomatenscheiben rauflegen mit gemörserter Pfeffer bestreuen, Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken, und auf den Schafskäse bröseln, 2 El Olivenöl drüber sprengeln, den Rest Bergkäse drüber geben, Deckel schließen und bei Mittelhitze auf einer Kochplatte backen, bis der Käse ein wenig zerläuft, 40-50 min ca , ohne Backpapier geht es schneller, man kann es auch im vorgeheizten 200°C Backofen 15-20 min backen, Vorsicht dann, der Deckel kann ein Kunststoffgriff haben, Schmelzgefahr, geht natürlich auch ohne Deckel, aber so wird , bleibt die Pizza-Schafskäse saftiger .

Dienstag, 9. Juni 2009

Hans

Maispizza mit Zucchini 4 Ei M F

Glutenfrei



400 g Mais fein gem
800 g Wasser

0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe
3 – 4 Ei je nach Größe
1 gestrichener TI Curry ohne Salz,
2-3 cm Ingwer klein gewiegt
10 cm Tomatenmark aus d Tube
wenig Wasser
1 TI Kräutersalz
2 TI Delikata
1,5 TI Kräutersalz + evtl mehr
2 Pfund Zucchini

150 g kräftigen Käse geraspelt

1 TI Majoran
1 TI Thymian
1 TI Basilikum
ein wenig Wasser
oder jede Menge frische Kräuter, gehackt

Mais im Wasser 30 min quellen lassen, danach gekörnte Brühe + Curry zugeben + alles unter umrühren 5 min kochen lassen. 10 min ausquellen lassen.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, (man kann auch eine große Auflaufform mit Butter einstreichen, verwenden),

Die Eier in den Maisbrei rühren + auf das Backblech gleichmäßig verteilen, mit einem nassen Esslöffel glattstreichen.

Tomatenmark mit ein wenig Wasser + 1 TI Kräutersalz cremig rühren, + auf den Maisbrei streichen.

Zucchini schälen + in ca 0,5 – 1 cm Scheiben schneiden, lassen.

Delikata + Kräutersalz vermischen in eine große Schüssel, darauf die Zucchini-scheiben + die miteinander vermengen, sollte an allen Scheiben, Gewürze dran sein, dies jetzt alles auf den Mais/Tomatenmark neben- + aufeinander legen.

Die Pizza auf der unteren Schiene bei ca 160°C Umluft / 180°C ca 15 – 20 min backen.

Majoran + Thymian sowie Basilikum in ein wenig Wasser in eine Schüssel einweichen, den geraspelten Käse damit vermischen.

Diese Mischung über die Zucchini verteilen + weitere 10 min backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Ca 10 min in der Form sich beruhigen lassen, in Rechtecke schneiden, + auf Teller servieren.

Einen Wein dazu passt.

Ca 12 Stücke

Sonntag, 19. November 2006 eigenes Rezept

Reis Gemüse Bratlinge F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei



100 g Lauch
200 g Zucchini
200 g Paprikaschote
300 g Bio Möhren
40 g Ingwer
2 Tassen gekochter Naturreis
3 Ei Hefeflocken
1 TI Kräutersalz
2 Tassen Buchweizen gem
Buchweizen gem als Panade
Olivenöl zum braten

Lauch und Paprikaschote Kleinwiegen, und Zucchini halbieren, entkernen und mit Möhren und Ingwer fein raspeln, und alle anderen Zutaten, außer Panade zusammen vermischen, Handteller große Bratlinge formen (mit nassen Händen) in Mehl wenden, Öl heiß werden lassen, Bratlinge rein, und auf Mittelhitze stellen, Dauer richtet sich nach der Dicke der Bratlinge.

Dazu eine Tomatensauce z.B

100 g Lauch in Ringe schneiden in heißem Fett anbraten,
1-3 Knoblauchzehen in Scheiben dazu, sowie ca
1 Pfund Tomaten, Blüte entfernen,
1- 2 TL Kräutersalz, ca 15 min kochen, mit einem Pürierstab alles pürieren.

Dazu noch von Matti 11.03.05 Feigen Rotkohl.

Eigenes Rezept Montag, 16. April 2007 Hans60

Zucchini Hormud F

glutenfrei / kuhmilchfrei / eifrei



Zutaten für 4 Portionen

8 Stück Zucchini, ca 1 kg

Hefe - Flocken

½ TL Gemüsebrühe, gekörnte

125 g Linsen, rote

½ TL Majoran, getrockneten

1 kleine Zwiebel(n), gewürfelt ODER

1 handvoll Porree, geschnitten

1 TL Margarine, ungehärtete, laktosefrei

1 Paprikaschote(n), rote/ gelbe, klein gewürfelt

Meersalz

Paprikapulver

4 Körner Pfeffer, gemörsert

Paprikapulver

250 g Ziegen- oder Schafskäse, geraspelt.

1 Tasse/n Hirse

0,5 TL Gemüsebrühe, gekörnte

Fett, für die Formen

Zubereitung

Zucchini schälen, wer will, den oberen Deckel längs abschneiden, Kerne + Inneres entfernen + klein schneiden, beiseite stellen.

Zucchini eine halbe Min. in kochendem Wasser blanchieren. Abtropfen, mit Hefeflocken + Paprikapulver ausstreuen.

Zwiebel/Porree in Margarine andünsten, rote Linsen dazu, kurz mitdünsten.

250 ml heißes Wasser mit der gekörnten Brühe vermischen + Majoran dazu geben, Hitze runter schalten, knapp 10 min kochen, Wasser verdunstet, fertig, runter von Hitze.

Hirse in ein Haarsieb + mit kochendem Wasser abspülen, damit die Bitterstoffe entfernt werden. Hirse in 2 Tassen kochendes Wasser/Brühe geben, aufkochen, Deckel rauf. Hitze auf 0,5 von drei möglichen Stufen, 12 min kochen, Hitze ausschalten + ausquellen, (knapp 10 min) ist dann schön trocken.

Zucchinideckel + Innerei + Paprikaschote vermischen, gemörserten Pfeffer + ein wenig Salz sowie die roten Linsen (sind jetzt gelb) vorsichtig unterheben + die Zucchini damit füllen.

4 Jenaglasschüssel o. ähnliche feuerfeste Formen ausfetten, die Böden der Formen mit Hirse bedecken, nicht zu dick. Je 2 Zucchini darauf, den Rest der Gemüsemasse drum rum verteilen.

Ca 500 ml Gemüsebrühe (Wasser + 0,5 Tl gekörnte Gemüsebrühe) auf alle 4 Formen verteilen. Den geraspelten Käse drauf streuen + mit ein wenig Paprikagranulat bestreuen. Deckel drauf. In den kalten Backofen stellen, bei 200° C etwa 30 min, bissfest etwa 50 min, backen. Mit Umluft ca. 170 - 180° C etwa 30 min bissfest backen, etwa 50 min weich backen. Mit Petersilie bestreuen + in den Formen auf einem Teller servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.05.05 Hans60

Fisch

Gefüllte Zucchini M F

Glutenfrei + Eifrei



1 kg Zucchini

250 g geräuchertes Forellenfilet

500 g Pellkartoffeln

ungehärtete Margarine o Butter

warme Milch

Kräutersalz o Salz

Frisch geriebene Muskatnuss

200 g Möhren fein geraspelt

100- 150 g Ziegenkäse geraspelt

Paprikagranulat

2-3 El Sonnenblumenkerne

ungehärtete Margarine o Butter zum ausfetten

geschälte Pellkartoffeln noch heiß, zusammen mit Butter, Milch, Kräutersalz und Muskatnuss quetschen, in drei eingefettete ein Liter feuerfeste Schüsseln geben, glattstreichen und ein wenig den Rand hoch.

Zucchini schälen, halbieren das weiche Kernfleisch entfernen, und ca 5-10 min kochen, abgießen,

Zucchini mit dem Rücken auf den Kartoffelbrei legen und ein wenig mit Kräutersalz bestreuen,

geräucherten Fisch so schneiden, dass er gut in die Zucchini zu liegen kommt, darauf jetzt die geraspelten Möhren,

darüber den geraspelten Ziegenkäse und mit Paprikagranulat vorsichtig bestreuen und mit Sonnenblumenkerne bestreusen,
Deckel schließen, in den kalten Backofen bei ca 160°C ca 40 min backen.

Eigenes Rezept , Donnerstag, 29. November 2007 Hans60

Fleisch

Rinderhack Pizza M

28 cm Ø Bratpfanne 08.09.02
Reis+ Mais + Koriander + Selters
Etwas weniger Mais
Gewürzsalz
Tomatenmark Tube

Rinderhack

Zucchini
2 Tl. Curry
2-3 Tl. Schabzierklee
Majoran+ Basilikum
Frisch geriebener Ingwer
2 Handvoll gekeimte Azuki-Bohnen
leider **jungen Gauda**
auf 1-1,5 von drei möglichen Stufen 30- 60 min nach Gefühl+ wenn die
Zucchini+ biss- und schnittfest

Hinweis M

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis Ei

Das **Ei** in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Vegan = nichts vom Tier

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Dienstag, 19. April 2011

Zusammengestellt www.hans-joachim60.de