

Rezepte und Bedienungsanleitung

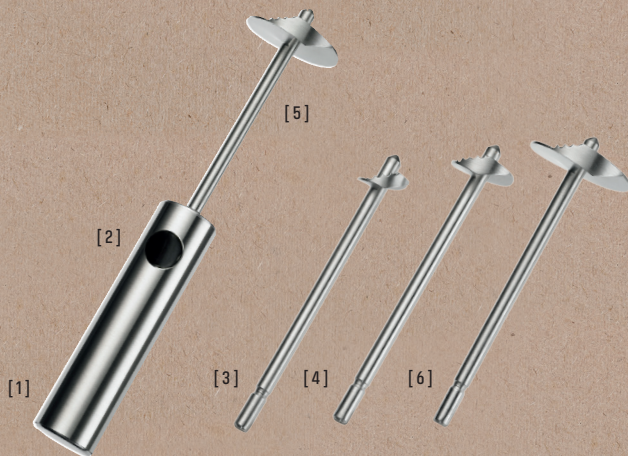
LURCH 

TWISTER



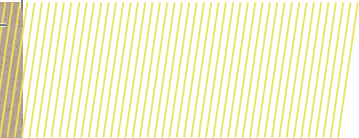
Recipes and usage instructions · Recepten en gebruiksaanwijzing · Recettes et mode d'emploi · Ricette e istruzioni per l'uso · Recetas e instrucciones de uso · Рецепты и руководство пользователя · Przepis i instrukcja użytkowania

EINZELTEILE



- [1] Griff Twister
- [2] Druckknopf
- [3] Aufsatz Größe XS

- [4] Aufsatz Größe S
- [5] Aufsatz Größe M
- [6] Aufsatz Größe L



[1] Twister handle [2] Button [3] XS attachment [4] S attachment
[5] M attachment [6] L attachment

[1] Handgreep Twister [2] Drukknop [3] Opzetstuk formaat XS [4] Opzetstuk formaat S
[5] Opzetstuk formaat M [6] Opzetstuk formaat L

[1] Manche du Twister [2] Bouton poussoir [3] Accessoire taille XS [4] Accessoire taille S
[5] Accessoire taille M [6] Accessoire taille L

[1] Manico Twister [2] Pulsante [3] Asta con lama misura XS [4] Asta con lama misura S
[5] Asta con lama misura M [6] Asta con lama misura L

[1] Mango del Twister [2] Botón [3] Accesorio tamaño XS [4] Accesorio tamaño S
[5] Accesorio tamaño M [6] Accesorio tamaño L

[1] Рукятка твистера [2] Нажимная кнопка [3] Насадка размера XS [4] Насадка
размера S [5] Насадка размера M [6] Насадка размера L

[1] Uchwyt twistera [2] Przycisk [3] Nasadka z ostrzem w rozmiarze XS [4] Nasadka z ostrzem
w rozmiarze S [5] Nasadka z ostrzem w rozmiarze M [6] Nasadka z ostrzem w rozmiarze L

BEDIENUNGSANLEITUNG

ACHTUNG:

1. Bei der Benutzung des Twisters bitten wir vorsichtig zu sein, da die Edelstahlklingen scharf sind.
2. Bewahren Sie den Twister außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEINSTRUKTION

Wir bitten Sie, die Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen und zu beachten.

BEDIENUNG DES TWISTERS

1. Schieben Sie den Aufsatz in der gewünschten Größe XS, S, M oder L in den Griff des Twisters. Halten Sie dabei den Druckknopf gedrückt und lösen Sie diesen zum Fixieren erst, wenn der Aufsatz fest im Griff eingerastet ist.
2. Entfernen Sie am Gemüse / an der Frucht die vordere Spitze, sodass eine glatte Einstechfläche für den Twister entsteht.
3. Platzieren Sie den Twister nun auf der glatten Einstechfläche und drehen Sie diesen mit etwas Druck im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in das Gemüse / in die Frucht. Mit einem leichteren Druck erhalten Sie feine Spiralen. Je stärker der Druck, entsprechend dickere Spiralen erzielen Sie.
4. Ziehen Sie den Twister vorsichtig, nicht ruckartig, mit leichten Hin- und Her- Bewegungen aus dem Gemüse / der Frucht, sodass sich das Innere löst und sich in Spiralforn um den Stab legt.
5. Entfernen Sie nun den Klingenaufsatz von dem Griff, indem Sie den Knopf zum Lösen drücken.
6. Ihrer Kreativität sind jetzt keine Grenzen gesetzt: Füllen Sie das Gemüse oder Früchte mit vielen leckeren Varianten, oder dekorieren Sie Ihr Buffet ansprechend mit den entstandenen Spiralen !

PFLEGE DES TWISTERS

1. Reinigen Sie den Twister in Einzelteilen in der Geschirrspülmaschine oder einfach unter fließendem Wasser.
2. Bewahren Sie den Twister in der Verpackung und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

INSTRUCTIONS

WARNING:

1. Please be careful when using the Twister. The stainless steel blades are very sharp.
2. Keep the Twister out of the reach of children.

USAGE AND CARE INSTRUCTIONS

Please read these instructions for use carefully.

USING THE TWISTER

1. Push the desired attachment – XS, S, M or L – into the handle of the Twister. Hold down the button whilst doing so and do not release until the attachment is securely fixed in the handle.
2. Remove the tip from the fruit or vegetable so that there is a level surface for the Twister to penetrate.
3. Now place the Twister on the level surface and rotate in a clockwise direction whilst applying a little pressure until it penetrates the fruit / vegetable. Applying light pressure will create fine spirals. The more pressure you apply, the thicker the spirals will be.
4. Carefully pull the Twister out of the fruit / vegetable smoothly by gently moving it from side to side so that the flesh is released and held around the prong in a spiral shape.
5. Now remove the blade attachment from the handle by pressing the button.
6. There are no limits to creativity here! Fill the fruit or vegetable with delicious fillings, or use the spirals to decorate your buffet!

CARING FOR THE TWISTER

1. Clean the individual parts of the Twister in the dishwasher or simply rinse under the tap.
2. Store the Twister in its own packaging and out of the reach of children.

HANDLEIDING

OPGELET:

1. Bij het gebruik van de Twister vragen wij u voorzichtig te zijn. De mesjes van roestvrij staal zijn namelijk erg scherp
2. Bewaar de Twister buiten het bereik van kinderen.

INSTRUCTIES MET BETREKKING TOT HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD

Wij vragen u om de handleiding zorgvuldig door te lezen en in acht te nemen.

BEDIENING VAN DE TWISTER

1. Schuif het opzetstuk in het gewenste formaat (XS, S, M of L) in de handgreep van de Twister. Houd daarbij de drukknop ingedrukt en laat deze pas los om vast te zetten wanneer het opzetstuk goed in de handgreep zit.
2. Verwijder het uiteinde van het stuk groente / fruit zodat er een glad insteekvlak voor de Twister ontstaat
3. Plaats de Twister nu op het gladde insteekvlak en draai deze met wat druk in met de wijzers van de klok mee tot u in het stuk groente / fruit begin te snijden. Met een lichte druk krijgt u fijne spiralen. Hoe sterker de druk, hoe dikker de spiralen zullen zijn.
4. Trek de Twister voorzichtig, dus niet met een ruk, met lichte heen- en weergeande bewegingen uit het stuk groente / fruit, zodat de kern loskomt en zich in spiraalvorm rond de staaf krult.
5. Verwijder het opzetstuk uit de handgreep door de knop om te lossen in te drukken.
6. Laat uw creativiteit de vrije loop: vul de stukken groente of fruit met verschillende lekkere varianten, of decoreer uw buffet met de bekomen spiralen!

ONDERHOUD VAN DE TWISTER

1. Reinig de afzonderlijke delen van de Twister in de vaatwasmachine of gewoon onder stromend water.
2. Bewaar de Twister in de verpakking en buiten bereik van kinderen.

MODE D'EMPLOI

ATTENTION :

1. Nous vous prions d'être prudent pendant l'utilisation du Twister, car les lames en inox sont très tranchantes.
2. Gardez le Twister hors de portée des enfants.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Nous vous prions de lire attentivement et entièrement le mode d'emploi.

UTILISATION DU TWISTER

1. Poussez l'accessoire de la taille souhaitée XS, S, M ou L dans le manche du Twister. En même temps, maintenez appuyé le bouton poussoir et ne relâchez celui-ci pour fixer l'ensemble que lorsque l'accessoire est encliqueté fermement dans le manche.
2. Retirez l'extrémité avant du légume/fruit, afin de créer une surface lisse dans laquelle piquer le Twister.
3. Placez maintenant le Twister sur la surface lisse et, en exerçant un peu de pression, tournez celui-ci dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée dans le légume/fruit. Vous obtenez des spirales fines avec une légère pression. Plus la pression exercée est forte, plus les spirales obtenues sont épaisses.
4. Retirez le Twister du légume/fruit avec précaution, sans geste brusque, avec de légers mouvements de va-et-vient, de manière à ce que l'intérieur se détache et se pose en spirale autour de la tige.
5. Ôtez maintenant la lame du manche en pressant le bouton pour la détacher.
6. Maintenant, votre créativité ne connaît pas de limites. Remplissez les légumes ou les fruits avec de nombreuses variantes délicieuses ou décorez votre buffet de manière plaisante avec les spirales réalisées !

ENTRETIEN DU TWISTER

1. Nettoyez les parties individuelles du Twister dans le lave-vaisselle ou simplement sous l'eau courante.
2. Gardez le Twister dans son emballage et hors de portée des enfants.

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE:

1. Prestare particolare attenzione durante l'uso del Twister, perché le lame in acciaio inox sono molto affilate.
2. Tenere il Twister fuori dalla portata dei bambini.

ISTRUZIONI PER L'USO E LA CURA

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura.

USO DEL TWISTER

1. Inserire l'asta con la lama della misura desiderata XS, S, M o L nel manico del Twister tenendo premuto il pulsante e rilasciarlo per il bloccaggio solo quando l'asta è scattata in posizione nel manico.
2. Togliere l'estremità anteriore della verdura / frutta, in modo da creare una superficie liscia per l'inserimento del Twister.
3. Ora posizionare il Twister sulla superficie di inserimento liscia e con una leggera pressione girarlo in senso orario nella verdura / frutta fino all'arresto. Con una pressione più leggera si ottengono spirali sottili. Più forte è la pressione, più spesse sono le spirali.
4. Estrarre il Twister con precauzione dalla verdura / frutta, senza strappi, con delicati movimenti oscillanti in modo che la polpa si stacchi e aderisca all'asta formando una spirale.
5. Ora togliere l'asta con la lama dal manico, premendo il pulsante di sblocco.
6. Non vengono posti limiti alla creatività: è possibile farcire la verdura o la frutta con molte gustose varianti o decorare elegantemente il buffet con le spirali realizzate.

CURA DEL TWISTER

1. Lavare i singoli pezzi del Twister in lavastoviglie o semplicemente sotto acqua corrente.
2. Conservare il Twister nella confezione e fuori dalla portata dei bambini.

INSTRUCCIONES DE USO

ATENCIÓN:

1. Tenga cuidado al utilizar el Twister, pues las cuchillas de acero inoxidable están muy afiladas.
2. Mantenga el Twister fuera del alcance de los niños.

INSTRUCCIONES DE USO Y LIMPIEZA

Lea detenidamente las instrucciones de uso y obedézcalas en todo momento.

EMPLEO DEL TWISTER

1. Coloque el accesorio del tamaño deseado XS, S, M o L en el mango del Twister. Para ello, mantenga presionado el botón y no lo suelte hasta que el accesorio haya encajado en el mango y desee fijarlo.
2. Corte el extremo delantero de la fruta/verdura para obtener una superficie lisa en la que clavar el Twister.
3. Clave el Twister en la superficie lisa y comience a girar ejerciendo una ligera presión en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope de la fruta/verdura. Ejerciendo una ligera presión obtendrá finas espirales. Cuanto más fuerte presione, más gruesas serán las espirales.
4. Extraiga con cuidado el Twister de la fruta/verdura, no bruscamente, sino realizando ligeros movimientos hacia delante y hacia atrás para que se suelte la parte interior de los alimentos y quede sujeta a la varilla en forma de espiral.
5. Retire el accesorio para cuchillas del mango presionando el botón de liberación.
6. Ahora ya puede dar rienda suelta a su creatividad: ¡rellene la fruta o verdura con diferentes variantes deliciosas o decore sus platos alegremente con las espirales obtenidas!

LIMPIEZA DEL TWISTERS

1. Limpie el Twister por piezas en el lavavajillas o simplemente colocándolas bajo un chorro de agua limpia.
2. Guarde el Twister en su caja y manténgalo fuera del alcance de los niños.

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ВНИМАНИЕ:

1. При использовании твистера будьте осторожны: ножи из нержавеющей стали очень острые.
2. Храните твистер в недоступном для детей месте.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УХОДУ

Мы просим Вас внимательно прочитать инструкцию по эксплуатации и соблюдать ее рекомендации.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ТВИСТЕРОМ

1. Вставьте в рукоятку твистера насадку желаемого размера (XS, S, M или L). При этом держите кнопку нажатой и отпустите ее для фиксации только тогда, когда насадка прочно вошла в рукоятку.
2. Снимите переднюю верхнюю часть овоща / фрукта, чтобы для твистера образовалась гладкая поверхность.
3. Затем поместите твистер на гладкую поверхность овоща / фрукта и вверните нож в направлении по часовой стрелке и, слегка надавливая, до упора в овощ / фрукт. Легко надавливая, Вы получите тонкую спираль. Чем сильнее давление, тем толще спирали.
4. Осторожно, не дергая, легкими движениями назад и вперед, выньте твистер из овоща / фрукта, чтобы отделилась внутренняя масса и легла в форме спирали вокруг стержня.
5. Теперь выньте ножевую насадку из рукоятки, нажав на кнопку разблокировки.
6. Теперь Вашему творчеству нет предела! Нафаршируйте овощи или фрукты разнообразными вкусными начинками или украсьте стол привлекательными спиральями!

УХОД ЗА ТВИСТЕРОМ

1. Разложив твистер на отдельные части, мойте его в посудомоечной машине или под проточной водой.
2. Храните твистер в упаковке и в недоступном для детей месте.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGA:

1. Podczas użytkowania twistera należy zachować ostrożność, ponieważ ostrza ze stali szlachetnej są bardzo ostre.
2. Twister należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I PIELĘGNACJI

Prosimy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i dokładnie jej przestrzegać.

OBŚŁUGA TWISTERA

1. Wsuń wybraną nasadkę XS, S, M lub L w uchwyt twistera. Wciśnij przy tym przycisk w celu zamocowania nasadki i puść go dopiero wtedy, gdy nasadka mocno zatrzasknie się w uchwycie.
2. Odetnij czubek warzywa/owocu tak, aby powstała gładka powierzchnia do wsunięcia twistera.
3. Przyłóż twister do gładko przyciętej powierzchni warzywa/owocu i wkręcaj go z lekkim naciskiem zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu warzywa/owocu. Poprzez lekki nacisk uzyskuje się delikatne i drobne spirale. Im mocniejszy nacisk, tym odpowiednio grubsze spirale.
4. Wyciągaj twister z warzywa/owocu powoli, nie gwałtownie, poruszając go przy tym lekko w przód i w tył, aby wnętrze warzywa/owocu łatwo odeszło i ułożyło się wokół rdzenia nasadki w formie spirali..
5. Naciśnij przycisk, aby wyjąć nasadkę z ostrzem z uchwytu.
6. Twoja kreatywność nie ma granic: Napełnij warzywa/owoce wieloma smaczными wariantami lub udekoruj pięknie swój bufet wykrojonymi spiralami!

PIELĘGNACJA TWISTERA

1. Poszczególne części twistera nadają się do mycia w zmywarce lub można je umyć pod bieżącą wodą.
2. Przechowuj twister w opakowaniu w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Rezept für 4 Portionen

ZUCCHINITALER MIT RÄUCHERTOFU

ZUTATEN ///

4 mittelgroße Zucchini

100 g Räuchertofu

40 g Polenta

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

1/4 TL Rosmarin

1/2 TL Thymian

500 ml passierte Tomatensoße

1 EL Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

2 Tassen Wildreis



170°C /// ca. 30 Minuten



ca. 25 Minuten, zzgl. Backzeit

- 1 Die Zucchini mit dem Twister aushöhlen und das Fruchtfleisch klein schneiden.
- 2 Schalotte und Knoblauch klein schneiden und in Öl glasig andünsten. Den zerkrümelten Räuchertofu zugeben und mit Rosmarin und Thymian goldbraun anbraten. Passierte Tomaten und Gemüsebrühe unterheben und kurz aufkochen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- 3 Die Hälfte der Soße mit Zucchini-Fruchtfleisch und Polenta köcheln lassen, bis eine feste Masse entsteht. Ausgehöhlte Zucchini damit füllen, in eine feuerfeste Form legen und bei 170°C für 30 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.
- 4 Fertige Zucchini in fingerdicke Scheiben schneiden und mit restlicher Soße und gekochtem Wildreis servieren.

Rezept für 4 Portionen

ANDALUSISCHE ZWIEBELSUPPE

ZUTATEN ///

4 gr. Gemüsezwiebeln
1 rote Paprikaschote
2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl
1 EL Thymian
1 EL Tomatenmark
2 TL Paprikapulver, edelsüß

500 ml Gemüsebrühe
1 EL gehackte schw. Oliven
4 EL Ziegenfrischkäse
2 EL gehackte grobe Petersilie



200°C /// ca. 15 Minuten



ca. 30 Minuten, inkl. Backzeit

- 1 Ofen auf 200°C vorheizen. Zwiebeln schälen und für 15 Minuten in den Backofen legen. Danach die Zwiebeln mit dem Twister (L) aushöhlen und im Ofen (50°C) warm halten.
- 2 Ausgehöhlte Zwiebelmasse und Knoblauch klein hacken, Paprikaschote in kleine Stücke schneiden und mit Knoblauch zur Zwiebelmasse geben. Die Masse in Olivenöl anbraten und Gewürze hinzugeben.
- 3 Gemüsebrühe zur Masse gießen und alles für 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Oliven dazu geben.
- 4 Zwiebeln aus dem Ofen nehmen, mit der Suppe füllen und mit Petersilie garnieren. 1 gehäuften EL Ziegenfrischkäse auf die Suppe geben. Dazu Baguettescheiben reichen.

Recipe (makes 4 servings)

COURGETTE BASINS WITH SMOKED TOFU

INGREDIENTS ///

4 medium courgettes ■ 100 g smoked tofu ■ 40 g polenta ■ 1 shallot ■ 1 clove of garlic ■
1 dessert spoon olive oil ■ 1/4 tsp rosemary ■ 1/2 tsp thyme ■ 500 ml tomato passata ■
1 dessert spoon vegetable stock ■ Salt and pepper ■ 2 cups of wild rice



170°C /// approx. 30 Minuten



Approx. 25 minutes, plus cooking time

- 1 ■ Use the Twister to hollow out the courgettes and cut the flesh into small pieces.
- 2 ■ Finely chop the shallot and garlic and sweat in the oil. Add the crumbled smoked tofu and fry together with the rosemary and thyme until golden brown. Gently stir in the tomato passata and vegetable stock and bring to the boil. Season with salt and pepper.
- 3 ■ Mix half of the sauce with the courgette flesh and polenta and simmer until the liquid evaporates leaving a solid mass. Fill the hollowed out courgettes with this mixture and place in an ovenproof dish. Bake in an oven preheated to 170°C for 30 minutes.
- 4 ■ Cut the cooked courgettes into finger-sized pieces and serve with the remaining sauce and cooked wild rice.

Recipe (makes 4 servings)

ANDALUCIAN ONION SOUP

INGREDIENTS ///

4 large onion ■ 1 red bell pepper ■ 2 cloves of garlic ■ 2 dessert spoon olive oil ■ 1 dessert spoon thyme ■ 1 dessert spoon tomato purée ■ 2 tsp sweet paprika powder ■ 500 ml vegetable stock ■ 1 dessert spoon chopped black olives ■ 4 dessert spoons soft goats cheese ■ 2 dessert spoons roughly chopped parsley



200°C /// approx. 15 Minuten



Approx. 30 minutes, including cooking time

- 1 ■ Preheat oven to 200°C. Peel onions and cook in the oven for 15 minutes. Then hollow out the onions with the Twister (L) and place in the oven (50°C) to keep warm.
- 2 ■ Finely chop the onion pulp and garlic; chop the pepper into small pieces and add to the onion pulp and garlic. Fry the mixture in olive oil and add the herbs.
- 3 ■ Add the vegetable stock to the mixture and simmer for 5 minutes. Then add the olives.
- 4 ■ Remove the onions from the oven, fill with the soup and garnish with parsley. Add 1 heaped dessert spoon of fresh goats cheese to the soup. Serve with pieces of baguette.

Recept (voor 4 porties)

COURGETTEKOEKJES MET GEROOKTE TOFU

INGREDIENTEN ///

4 middelgrote courgettes ■ 100 g gerookte tofu ■ 40 g polenta ■ 1 sjalot ■ 1 teentje knoflook ■
1 eetlepel olijfolie ■ ¼ theelepel rozemarijn ■ ½ theelepel tijm ■ 500 ml gezeefde tomaten ■
1 eetlepel groentebouillon ■ Zout en peper ■ 2 tassen wilde rijst



170°C /// ca. 30 Minuten



ca. 25 minuten, plus baktijd

- 1 ■ Hol de courgettes uit met de Twister en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.
- 2 ■ Snijd de sjalot en het teentje knoflook in kleine stukjes en stoof deze glazig aan in olie. Voeg de verkruimelde gerookte tofu toe en laat goudbruin bakken met de rozemarijn en de tijm. Roer er de gezeefde tomaten en de groentebouillon door en laat even koken. Kruid af met peper en zout.
- 3 ■ Laat de helft van de saus met het vruchtvlees van de courgettes en de polenta sudderen, tot er een vaste massa ontstaat. Vul er de uitgeholde courgettes mee, leg ze in een vuurvaste vorm en laat ze gedurende 30 minuten bakken in een voorverwarnde oven van 170 °C.
- 4 ■ Snijd de courgettes in vingerdikke schijfjes en serveer met de rest van de saus en de gekookte wilde rijst.

Recept (voor 4 porties)

ANDALUSISCHE UIENSOEP

INGREDIENTS ///

4 grote uien ■ 1 rode paprika ■ 2 teentjes knoflook ■ 2 eetlepels olijfolie ■ 1 eetlepel tijm ■
1 eetlepel tomatenpuree ■ 2 theelepels paprikapoeder, mild ■ 500 ml groentebouillon ■
1 eetlepel gehakte zwarte olijven ■ 4 eetlepels zachte geitenkaas ■ 2 eetlepels gehakte grove
peterselie



200°C /// ca. 15 Minuten



ca. 30 minuten, incl. baktijd

- 1 ■ Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de uien en leg ze gedurende 15 minuten in de oven. Hol de uien daarna met de Twister (L) uit en houd ze warm in de oven (50 °C).
- 2 ■ Hak de uitgeholde uienmassa en de knoflook fijn, snijd de paprika in kleine stukken en voeg deze samen met de knoflook toe aan de uienmassa. Bak de massa in olijfolie aan en voeg de kruiden toe.
- 3 ■ Overgiet de massa met de groentebouillon en laat alles gedurende 5 minuten sudderen. Voeg daarna de olijven toe.
- 4 ■ Neem de uien uit de oven, vul ze met de soep en garneer met peterselie. Voeg een niet-afgestreken eetlepel zachte geitenkaas aan de soep toe. Serveer met stukjes stokbrood.

Recette (pour 4 portions)

GALETTES DE COURGETTES AVEC DU TOFU FUMÉ

INGRÉDIENTS ///

4 courgettes moyennes ■ 100 g tofu fumé ■ 40 g polenta ■ 1 échalote ■ 1 gousse d'ail ■ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ■ 1/4 cuillère à café de romarin ■ 1/2 cuillère à café de thym ■ 500 ml coulis de tomates ■ 1 cuillère à soupe de bouillon de légumes ■ Sel et poivre ■ 2 tasses riz sauvage



170°C /// env. 30 Minuten



env. 25 minutes sans le temps de cuisson

- 1 ■ Évider les courgettes avec le Twister et couper la chair en petits morceaux.
- 2 ■ Couper l'échalote et l'ail en petits morceaux et les faire revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajouter le tofu fumé émietté et le faire dorer avec le romarin et le thym. Incorporer le coulis de tomates et le bouillon de légumes et porter brièvement à ébullition. Assaisonner avec du sel et du poivre.
- 3 ■ Laisser mijoter la moitié du coulis avec la chair des courgettes et la polenta jusqu'à la formation d'une masse solide. En farcir les courgettes évidées, les placer dans un plat réfractaire et cuire au four préchauffé à 170 °C pendant 30 minutes.
- 4 ■ Couper les courgettes prêtes en tranches épaisses comme un doigt et les servir avec le reste du coulis et le riz sauvage cuit.

Recette (pour 4 portions)

SOUPE À L'OIGNON ANDALOUSIENNE

INGREDIENTS ///

4 gr. d'oignons ■ 1 poivron rouge ■ 2 gousses d'ail ■ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ■ 1 cuillère à soupe de thym ■ 1 cuillère à soupe de concentré de tomate ■ 2 cuillères à café de paprika doux en poudre ■ 500 ml de bouillon de légumes ■ 1 cuillère à soupe d'olives noires hachées ■ 4 cuillères à soupe de fromage de chèvre frais ■ 2 cuillères à soupe de persil haché grossièrement



200°C /// env. 15 Minuten



env. 30 minutes sans le temps de cuisson

- 1 ■ Préchauffer le four à 200 °C. Peler les oignons et les mettre au four pendant 15 minutes. Puis, évider les oignons avec le Twister (L) et les maintenir au chaud dans le four (50 °C).
- 2 ■ Hacher finement la masse d'oignons évidée et l'ail, couper le poivron en petits morceaux et l'ajouter avec l'ail à la masse d'oignons. Faire revenir la masse dans l'huile d'olive et assaisonner.
- 3 ■ Verser le bouillon de légumes sur la masse et laisser mijoter le tout pendant 5 minutes. Puis, ajouter les olives.
- 4 ■ Sortir les oignons du four, les remplir avec la soupe et les garnir avec du persil. Ajouter une cuillère à soupe bombée de fromage de chèvre frais sur la soupe. Accompagner le tout de tranches de baguette.

Ricetta (per 4 porzioni)

DISCHETTI DI ZUCCHINE CON TOFU AFFUMICATO

INGRÉDIENTS ///

4 zucchine di media grandezza ■ 100 g di tofu affumicato ■ 40 g di polenta ■ 1 scalogno ■ 1
spicchio d'aglio ■ 1 cucchiaino di olio d'oliva ■ 1/4 cucchiaino di rosmarino ■ 1/2 cucchiaino di
timo ■ 500 ml di passato di pomodoro ■ 1 cucchiaino di brodo vegetale ■ Sale e pepe ■ 2 tazze di
riso selvatico



170°C /// ca. 30 minuti



ca. 25 minuti, più tempo di cottura

- 1 ■ Con il Twister scavare le zucchine e sminuzzare la polpa.
- 2 ■ Tritare lo scalogno e l'aglio e rosolare nell'olio. Aggiungere il tofu affumicato sbriciolato e fare dorare con rosmarino e timo. Aggiungere il passato di pomodoro e il brodo vegetale e fare sobbollire brevemente. Aggiustare di sale e pepe.
- 3 ■ Fare sobbollire la metà della salsa con la polpa di zucchine e la polenta fino a ottenere una massa solida. Con questa farcire le zucchine scavate, mettere in una pirofila e cuocere a 170°C per 30 minuti nel forno preriscaldato.
- 4 ■ Tagliare le zucchine a fette dello spessore di un dito e servire con la salsa rimanente e il riso selvatico cotto.

Ricetta (per 4 porzioni)

ZUPPA DI CIPOLLE ANDALUSA

INGREDIENTS ///

4 cipolle grandi ■ 1 peperone rosso ■ 2 spicchi d'aglio ■ 2 cucchiaini di olio d'oliva ■ 1 cucchiaino di timo ■ 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro ■ 2 cucchiaini di paprica, dolce ■ 500 ml di brodo vegetale ■ 1 cucchiaino di olive nere tritate ■ 4 cucchiaini di formaggio di capra fresco ■ 2 cucchiaini di prezzemolo tritato grossolanamente



200°C /// ca. 15 minuti



ca. 30 minuti, compreso tempo di cottura

- 1 ■ Preriscaldare il forno a 200°C. Sbucciare le cipolle e mettere in forno per 15 minuti, poi scavarle con il Twister (L) e tenere in caldo nel forno (50°C).
- 2 ■ Tritare finemente la polpa di cipolla e l'aglio, tagliare a tocchetti il peperone e con l'aglio aggiungere alla polpa di cipolla. Rosolare la massa in olio d'oliva e aggiungere le spezie.
- 3 ■ Unire il brodo vegetale alla massa e fare sobbollire il tutto per 5 minuti, quindi aggiungere le olive.
- 4 ■ Togliere le cipolle dal forno, versarvi la zuppa e guarnire con prezzemolo. Aggiungere un cucchiaino colmo di formaggio di capra fresco e servire con fette di baguette.

Receta (para 4 porciones)

MEDALLONES DE CALABACÍN CON TOFU AHUMADO

INGREDIENTI ///

4 calabacines medianos ■ 100 g de tofu ahumado ■ 40 g de polenta ■ 1 chalota ■ 1 diente de ajo ■
1 cucharada de aceite de oliva ■ 1/4 cucharadita de romero ■ 1/2 cucharadita de tomillo ■ 500 ml
de salsa de tomate ■ 1 cucharada de caldo de verduras ■ Sal y pimienta ■ 2 tazas de arroz salvaje



170°C /// ca. 30 minutos



aprox. 25 minutos, más tiempo de horneado

- 1 ■ Vaciar los calabacines con el Twister y cortar pequeña la pulpa de la verdura.
- 2 ■ Cortar muy pequeña la chalota y el diente de ajo y rehogarlos en aceite. Añadir el tofu ahumado desmigado y sofreírlo con el romero y el tomillo hasta dorarlo. Incorporar progresivamente la salsa de tomate y el caldo de verduras y cocer brevemente. Salpimentar al gusto.
- 3 ■ Cocer la mitad de la salsa con la pulpa del calabacín y la polenta hasta conseguir una masa compacta. Rellenar con ello los calabacines vaciados, colocarlos en un molde resistente al calor y hornear a 170°C durante 30 minutos en el horno precalentado.
- 4 ■ Cortar los calabacines cocinados en rodajas de un dedo de grosor y servir con el resto de salsa y el arroz salvaje cocido.

Receta (para 4 porciones)

SOPA DE CEBOLLA ANDALUZA

INGREDIENTS ///

4 cebollas grandes ■ 1 pimiento rojo ■ 2 dientes de ajo ■ 2 cucharadas de aceite de oliva ■
1 cucharada de tomillo ■ 1 cucharada de tomate concentrado ■ 2 cucharaditas de pimentón dulce
500 ml de caldo de verduras ■ 1 cucharada de olivas negras picadas ■ 4 cucharadas de queso
fresco de cabra ■ 2 cucharadas de perejil picado



200°C /// ca. 15 minutos



30 minutos, incl. tiempo de horneado

- 1 ■ Precalentar el horno a 200°C. Pelar las cebollas y hornearlas durante 15 minutos. A continuación, vaciar las cebollas con el Twister (L) y mantenerlas calientes en el horno (50°C).
- 2 ■ Picar la pulpa vaciada de las cebollas y el ajo, cortar en dados el pimiento rojo y añadirlo junto con el ajo a la masa de cebolla. Sofreír la masa con el aceite de oliva y especiarla.
- 3 ■ Añadir el caldo de verduras a la masa y dejar hervir todo durante 5 minutos. A continuación, añadir las olivas.
- 4 ■ Sacar las cebollas del horno, rellenarlas con la sopa y adornar con perejil. Añadir 1 cucharada colmada de queso de cabra fresco sobre la sopa. Servir con rebanadas de pan.

Рецепт (на 4 порции)

КАБАЧКОВЫЕ МЕДАЛЬКИ С КОПЧЕНЫМ ТОФУ

ИНГРЕДИЕНТЫ ///

4 средних кабачка ■ 100 г копченого тофу ■ 40 г кукурузной муки ■ 1 лук-шалот ■ 1 зубчик чеснока ■ 1 ст. ложка оливкового масла ■ 1/4 чайной ложки розмарина ■ 1/2 чайной ложки тимьяна ■ 500 мл пассированного томатного соуса ■ 1 ст. ложка овощного бульона ■ Соль и перец ■ 2 чашки дикого риса



170°C /// примерно 30 минут



около 25 минут, плюс время выпечки

- 1 ■ Вылущить кабачки твистером и мелко порезать полученную массу.
- 2 ■ Мелко порезать лук-шалот и чеснок и слегка потушить в масле. Добавить раскрошенный копченый тофу, розмарин и тимьян и обжарить до золотистого цвета. Примешать томатную пасту и овощной бульон и кратко довести до кипения. Приправить солью и перцем.
- 3 ■ Одну половину соуса продолжать варить при слабом кипении, добавив вынутую из кабачка массу и кукурузную муку, до получения твердой массы. Заполнить этой массой полые кабачки, положить их в жаропрочную посуду и запечь их при 170 °C в течение 30 минут в предварительно разогретой духовке.
- 4 ■ Готовые кабачки порезать пластинками в палец толщиной и подавать с оставшимся соусом и сваренным диким рисом.

Рецепт (на 4 порции)

АНДАЛУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

ИНГРЕДИЕНТЫ ///

4 большие сладкие луковицы ■ 1 красный перец ■ 2 зубчика чеснока ■ 2 ст. ложки оливкового масла ■ 1 ст. ложка тимьяна ■ 1 ст. ложка томатной пасты ■ 2 чайные ложки молотого красного перца ■ 500 мл овощного бульона ■ 1 ст. ложка рубленых черных оливок ■ 4 ст. ложки творожного козьего сыра ■ 2 ст. ложки грубо рубленой петрушки



200°C /// примерно 15 минут



около 30 минут, плюс время выпечки

- 1 ■ Разогреть духовку до 200 °C. Очистить луковицы и положить их на 15 минут в духовку. После этого вынуть луковицы твистером (L) и держать их в теплой духовке (50 °C).
- 2 ■ Вынутую луковую массу и чеснок мелко порубить, добавить нарезанный на мелкие кусочки красный перец и чеснок. Полученную массу обжарить в оливковом масле и добавить специй.
- 3 ■ Добавить в массу овощной бульон и варить при слабом кипении в течение 5 минут. Затем добавить оливки.
- 4 ■ Достать луковицы из духовки, наполнить супом и украсить петрушкой. Положить в суп 1 полную столовую ложку свежего козьего сыра. Подавать с ломтиками французского багета.

Przepis (na 4 porcje)

CUKINIOWE TALARKI Z WĘDZONYM TOFU

SKŁADNIKI ///

4 cukinie średniej wielkości ■ 100 g wędzonego tofu ■ 40 g polenty ■ 1 cebula szalotka ■ 1
ząbek czosnku ■ 1 łyżka stołowa oleju z oliwek ■ 1/4 małej łyżeczki rozmarynu ■ 1/2 małej łyżeczki
tymianku ■ 500 ml sosu z przetartych pomidorów ■ 1 łyżka stołowa rosółu warzywnego ■ Sol i
pieprz ■ 2 filiżanki dzikiego ryżu



170°C /// ok. 30 minutos



ok. 25 minut plus czas pieczenia

- 1 ■ Wydrążyć cukinie za pomocą twistera i pokroić miąższ na drobne kawałki.
- 2 ■ Posiekać na drobno szalotkę oraz czosnek i zeszklić je razem na oleju. Dodać rozdrobniony tofu, rozmaryn oraz tymianek i podsmażyć na złoty kolor. Następnie dodać przetarte pomidory i rosół warzywny, wszystko razem wymieszać i krótko podgotować. Doprawić pieprzem i solą.
- 3 ■ Połowę sosu podduśić z miąższem cukini i polentą, aż powstanie gęsta masa. Wydrążone cukinie wypełnić masą, włożyć je do żaroodpornej formy i piec w rozgrzanym piekarniku przez 30 minut w temp. 170°C.
- 4 ■ Gotowe cukinie pokroić w plasterki grubości palca i następnie podawać z pozostałym sosem i ugotowanym dzikim ryżem.

Przepis (na 4 porcje)

ANDALUZYJSKA ZUPA CEBULOWA

INGREDIENTS ///

4 duże cebule ■ 1 czerwona papryka ■ 2 ząbki czosnku ■ 2 łyżki stołowe oleju z oliwek ■ 1 łyżka stołowa tymianku ■ 1 łyżka stołowa przecieru pomidorowego ■ 2 małe łyżeczki papryki słodkiej w proszku ■ 500 ml rosółu warzywnego ■ 1 łyżka stołowa posiekanych czarnych oliwek ■ 4 łyżki stołowe twarogu koziego ■ 2 łyżki stołowe grubo posiekanej pietruszki



200°C /// ok. 15 minutos



ok. 30 minut włącznie z czasem pieczenia

- 1 ■ Rozgrzać piekarnik do 200°C. Obrąć cebule i włożyć je na 15 minut do piekarnika. Następnie wydrążyć cebule twisterem (L) i włożyć je ponownie do piekarnika, aby pozostały ciepłe (50°C).
- 2 ■ Posiekać na drobno wydrążoną masę cebulową i czosnek. Paprykę pokroić na drobne kawałki i dodać ją wraz z czosnkiem do masy cebulowej. Podsmazać masę na oleju z oliwek i dodać przyprawę.
- 3 ■ Wlać do masy rosół warzywny i gotować ją na wolnym ogniu przez 5 minut. Następnie dodać oliwki.
- 4 ■ Wyjąć cebule z piekarnika, wypełnić je zupą i udekorować natką pietruszki. Na koniec dodać 1 czubatą łyżkę stołową twarogu, aby wzbogacić smak i upiększyć wygląd zupy. Podawać z pokorojoną na kromki bagietką.



LURCH AG | Schinkelstraße 6 | 31137 Hildesheim | Germany
Tel. +49 (0)5121 7499174 | info@lurch.de | www.lurch.de