

CASO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



KOCHBUCH | COOKBOOK

Küchenmaschine | Kitchen machine
KM 1800 Black

KOCH- UND BACKVIELFALT

COOKING AND BAKING VARIETY

Das Allround-Talent in Ihrer Küche!

Die Küchenmaschine „KM 1800 Black“ sorgt für perfekte Ergebnisse, denn sie ist mit einem planetarischen Rührwerk ausgestattet: Dadurch werden die Zutaten optimal vermengt, denn das Rührelement dreht sich nicht nur entlang des Schüsselrandes, sondern zusätzlich auch um die eigene Achse.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit!

Genießen Sie mit
CASO Design

The all-round talent in your kitchen!

The KM 1800 Black food processor delivers perfect results thanks to its planetary mixing system. This ensures that ingredients are thoroughly combined, as the mixing attachment rotates both around the edge of the bowl and on its own axis.

We wish you lots of fun preparing your favourite dishes – and bon appétit!

Enjoy with
CASO Design



GERÄTEÜBERSICHT & LIEFERUMFANG

DEVICE OVERVIEW & SCOPE OF DELIVERY



Zubehör/ Attachement KM 1800 Black-E:

- 1x Knethaken
Dough hook
- 1x Schneebesen
Whisk
- 1x Flachrührer
Beater
- 1x Spritzschutz
Splash guard
- 1x Edelstahl-
schüssel
Stainless steel
bowl
- 1x Silikon-
Teigscharber
Silicone dough
scraper



Zubehör/ Attachement KM 1800 Black-G:

- 1x Knethaken
Dough hook
- 1x Schneebesen
Whisk
- 1x Flachrührer
Beater
- 1x Spritzschutz
Splash guard
- 1x Glasschüssel
Glass bowl
- 1x Silikon-
Teigscharber
Silicone dough
scraper



ERHÄTLICHES ZUBEHÖR

AVAILABLE ACCESSORIES

**Edelstahlschüssel mit Accessoires /
Stainless steel bowl with accessories**



**Glasschüssel mit Accessoires /
Glass bowl with accessories**



Fettuccine Schneider / Fettuccine cutter



Spaghetti Schneider / Spaghetti cutter



Multireibe / Multi-grater



Fleischwolf / Mincer



Nudelwalze / Pasta roller



SAUCEN & DIPS

SAUCES & DIPS



MAYONNAISE

MAYONNAISE



Zutaten:

- 1 großes Ei
- 1 Eigelb
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Dijon-Senf
- 100 ml Olivenöl
- 100 ml Erdnussöl
- Salz, Pfeffer

Ingredients:

- 1 large egg
- 1 egg yolk
- 1 tsp lemon juice
- 1 tsp Dijon mustard
- 100 ml olive oil
- 100 ml peanut oil
- Salt & pepper

Zubereitung:

STEP 1

Ei, Eigelb, Zitronensaft und Senf in die Rührschüssel geben. Anschließend alles mit dem Schneebesen, bei maximaler Umdrehung, schaumig schlagen lassen.

STEP 2

Die Öle in einem Messbecher vermengen und dann bei laufendem Motor in die Rührschüssel geben. Zuerst tropfenweise und dann, wenn die Mayonnaise einzudicken beginnt, in einem Strahl.

STEP 3

Wenn das gesamte Öl absorbiert wurde, die Mayonnaise würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Preparation:

STEP 1

Place the egg, egg yolk, lemon juice, and mustard into the mixing bowl. Whisk at maximum speed until light and foamy.

STEP 2

Combine the oils in a measuring cup. With the mixer running, slowly add the oil to the bowl – start with a few drops, then gradually increase to a steady stream once the mayonnaise begins to thicken.

STEP 3

Once all the oil has been incorporated, season with salt and pepper and adjust with a little more lemon juice to taste.



DREIERLEI DIPS

TRIPLE DIPS



Zutaten:

Kräuter-Dip

- 250 g Frischkäse
- 200 g Crème fraîche
- 2 TL italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer

Knoblauch-Dip

- 250 g Quark
- 200 g Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehen
- 2 Tomates
- etwas Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Pesto-Rosso-Dip

- 200 g Frischkäse
- 100 g Pesto Rosso
- 3 EL Natur Joghurt
- 2 Spritzer Zitrone
- Salz, Pfeffer
- eine Prise Zucker

Zubereitung:

STEP 1

Die Zutaten für den jeweiligen Dip in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer geschmeidig rühren. Falls der Dip zu fest ist, fügen Sie etwas Milch hinzu. Mit frischem Brot, Kartoffeln, Nachos oder Gemüse servieren.

Ingredients:

Herbed dip

- 250 g cream cheese
- 200 g crème fraîche
- 2 tsp Italian herbs
- Salt & pepper

Garlic dip

- 250 g quark
- 200 g crème fraîche
- 1 clove of garlic
- 2 tomatoes
- Some chives
- Salt & pepper

Pesto Rosso Dip

- 200 g cream cheese
- 100 g Pesto Rosso
- 3 tbsp plain yogurt
- 2 splashes of lemon juice
- Salt & pepper
- A pinch of sugar

Preparation:

STEP 1

Place the ingredients for the chosen dip into the mixing bowl. Stir with the beater until smooth. If the dip is too thick, add a little milk. Serve with fresh bread, potatoes, nachos or vegetables.



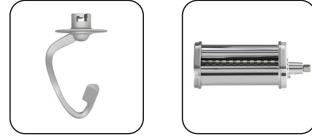
TEIGWAREN

DOUGH PRODUCTS



BANDNUDELN

FETTUCCINE



Zutaten:

- 200 g Mehl
- 100 g Hartweizen
- 3 Eier

Ingredients:

- 200 g plain flour
- 100 g durum wheat
- 3 eggs

Zubereitung:

STEP 1

Die Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken kneten lassen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

STEP 2

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig aus der Schüssel herausnehmen und kurz durchkneten. Anschließend mithilfe der Nudelwalze sehr dünn ausrollen. Die Teigfladen vorsichtig durch den Fettucine Schneider laufen lassen.

STEP 3

Einen Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Die Nudeln ca. 5 bis 8 Min. kochen, abgießen und mit einer beliebigen Sauce servieren (z.B. Pesto).

Preparation:

STEP 1

Place all ingredients into the mixing bowl and use the dough hook to knead into a smooth dough.

STEP 2

Lightly flour your work surface. Remove the dough from the bowl and knead briefly. Roll out very thinly using a pasta roller, then carefully cut into fettuccine using the cutter.

STEP 3

Bring a pot of salted water to a boil. Cook the tagliatelle for 5 to 8 minutes, drain, and serve with a sauce of your choice (e.g. pesto).



SPAGHETTI

SPAGHETTI



Zutaten:

- 275 g Weizenmehl
- 3 Eier
- eine Prise Salz

Ingredients:

- 275 g plain flour
- 3 eggs
- A pinch of salt

Zubereitung:

STEP 1

Die Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken kneten lassen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

STEP 2

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig aus der Schüssel herausnehmen und kurz durchkneten. Anschließend mithilfe der Nudelwalze sehr dünn ausrollen. Die Teigfladen vorsichtig durch den Spaghetti Schneider laufen lassen.

STEP 3

Einen Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Die Nudeln ca. 5 bis 8 Min. kochen, abgießen und mit einer beliebigen Sauce servieren (z.B. Bolognese).

Preparation:

STEP 1

Place all ingredients into the mixing bowl and use the dough hook to knead into a smooth dough.

STEP 2

Lightly flour your work surface. Remove the dough from the bowl and knead briefly. Roll out very thinly using a pasta roller, then carefully cut into spaghetti using the cutter.

STEP 3

Bring a pot of salted water to a boil. Cook the spaghetti for 5 to 8 mins, drain, and serve with a sauce of your choice (e.g. Bolognese).



HAUSGEMACHTE PIZZA

HOMEMADE PIZZA



Zutaten:

- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 500 g Mehl
- 1 Pk. Trockenhefe
- 1 TL Salz

Belag nach Wahl: (Tomatensauce, Käse, Schinken, Gemüse, Thunfisch, Oregano, etc.)

Zubereitung:

STEP 1

Hefe, Zucker und Wasser in ein Gefäß geben, umrühren und ca. 5 Min. ruhen lassen.

STEP 2

Mehl, Olivenöl und Hefemischung in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken ca. 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend den Teig an einem warmen Ort für 30 Min. zugedeckt gehen lassen.

STEP 3

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig aus der Schüssel herausnehmen und kurz durchkneten. Anschließend mithilfe eines Nudelholzes ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Tomatensauce verteilen und mit dem Belag nach Wahl belegen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft ca. 18 Min. backen.

Ingredients:

- 300 ml lukewarm water
- 1 tbsp olive oil
- 1 tsp sugar
- 500 g plain flour
- 1 packet dry yeast
- 1 tsp salt

Toppings of your choice: Tomato sauce, cheese, ham, vegetables, tuna, oregano, etc.

Preparation:

STEP 1

Add the yeast, sugar and water to a container. Stir well and let sit for about 5 mins.

STEP 2

Place the flour, olive oil and yeast mixture into the mixing bowl. Use the dough hook to knead into a smooth dough for about 5 mins. Cover and let rise in a warm place for 30 mins.

STEP 3

Lightly flour your work surface. Remove the dough from the bowl and knead briefly. Roll out with a rolling pin and place on a baking tray lined with parchment paper. Spread with tomato sauce and add your desired toppings. Bake in a preheated oven at 160 °C (fan) for approx. 18 mins.



HERZHAFTE PFANNEKUCHEN

SAVORY PANCAKES



Zutaten:

- 3 Eier
- 140 g Mehl
- 125 ml Milch
- 1 Paprika
- ½ Bund Lauchzwiebeln
- 125 g Champignons
- ½ Knoblauchzehe, gehackt
- 3 EL frische Kräuter oder eine Kräutermischung verwenden
- 2 EL Schmand
- etwas geriebener Käse
- Salz, Pfeffer

Ingredients:

- 3 eggs
- 140 g plain flour
- 125 ml milk
- 1 bell pepper
- ½ bunch of spring onions
- 125 g mushrooms
- ½ clove of garlic
- 3 tbsp fresh herbs or herb mix
- 2 tbsp sour cream
- Some grated cheese
- Salt & pepper

Zubereitung:

STEP 1

Eier, Mehl, Milch und eine Prise Salz in die Rührschüssel geben, mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und 5 Min. ruhen lassen.

STEP 2

Inzwischen das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und ca. 5 Min. köcheln lassen.

STEP 3

Schmand hinzugeben, umrühren und mit Salz, Pfeffer sowie den Kräutern abschmecken.

Preparation:

STEP 1

Place the eggs, flour, milk and a pinch of salt into the mixing bowl. Whisk until smooth and let the batter rest for 5 mins.

STEP 2

Meanwhile, clean and chop the vegetables into bite-sized pieces. Sauté in a pan with a little oil for about 5 mins.

STEP 3

Add the sour cream, stir well and season with salt, pepper and herbs to taste.



STEP 4

In einer Pfanne nach und nach etwas Pfannkuchenteig einfüllen, um dünne Pfannkuchen zu backen. Jeweils etwas Gemüse auf eine Hälfte geben, mit Käse bestreuen, zuklappen und warten bis der Käse geschmolzen ist. Den Pfannkuchen zwischendurch wenden.

STEP 4

Pour a small amount of pancake batter into a pan to make thin pancakes. Add some of the vegetable mixture, sprinkle with cheese, fold the pancake and cook until the cheese has melted. Flip the pancake once during cooking.

AMERIKANISCHE PFANNEKUCHEN

AMERICAN PANCAKES



Zutaten:

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 großes Ei
- 1 Pk. Vanillezucker
- eine Prise Salz
- Ahornsirup / Schokoladensirup
- Obst (Himbeeren, Blaubeeren etc.)
- Puderzucker
- 250 ml Milch

Ingredients:

- 200 g plain flour
- 1 tsp baking powder
- 1 large egg
- 1 packet vanilla sugar
- A pinch of salt
- Maple syrup or chocolate syrup
- Fruits (e.g. raspberries, blueberries)
- Powdered sugar
- 250 ml milk

Zubereitung:

STEP 1

Ei, Vanillezucker und Salz in die Rührschüssel geben und kurz mit dem Flachrührer durchrühren lassen. Anschließend Mehl und Backpulver vermengen, zusammen mit der Milch nach und nach in die Rührschüssel geben und gut durchrühren.

STEP 2

Eine Pfanne kurz mit Butter erhitzen und kleine Pfannekuchen braten. Anschließend mit Ahornsirup / Schokoladensirup, Obst und Puderzucker servieren.

Preparation:

STEP 1

Add the egg, vanilla sugar and salt to the mixing bowl. Briefly mix with the beater. Combine the flour and baking powder, then gradually add them along with the milk to the bowl. Mix until smooth.

STEP 2

Heat a pan with a little butter. Fry small pancakes until golden brown. Serve with maple syrup or chocolate syrup, fresh fruits and a dusting of powdered sugar..



BUTTERTEIG

BUTTER DOUGH



Zutaten:

- 230 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 g Mehl

Ingredients:

- 230 g soft butter
- 150 g powdered sugar
- 2 egg yolks
- 1 tsp vanilla extract
- 300 g plain flour

Zubereitung:

STEP 1

Die Butter und den Puderzucker mit dem Flachrührer aufschlagen, bis diese sahnig und gut vermengt sind. Eigelb und Vanille hinzufügen und kurz mischen. Anschließend das Mehl durchsieben und mit dem Knethaken vermengen bis der Teig sich verbindet.

STEP 2

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

STEP 3

Bei 175 °C für ca. 7-10 Min. backen.

Preparation:

STEP 1

Beat the butter and powdered sugar with the beater until creamy and well combined. Add the egg yolks and vanilla extract, then mix briefly. Sift in the flour and mix with the dough hook until a dough forms.

STEP 2

Wrap the dough in cling film and chill for at least 2 hours.

STEP 3

Bake at 175 °C for about 7 to 10 mins.



BISKUITKUCHEN GRUNDREZEPT

BASIC SPONGE CAKE



Zutaten:

- 4 Eier, getrennt
- 4 EL warmes Wasser
- 175 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver

Ingredients:

- 4 eggs, separated
- 4 tbsp warm water
- 175 g sugar
- A pinch of salt
- 75 g flour
- 75 g corn starch
- ½ tsp baking powder

Zubereitung:

STEP 1

Eiweiß in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen auf höchster Stufe steif schlagen. Anschließend vorsichtig in eine andere Schüssel umfüllen und die Rührschüssel sowie den Schneebesen reinigen.

STEP 2

Eigelb, Wasser und Zucker in die saubere Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen auf höchster Stufe schaumig rühren.

STEP 3

Mehl, Salz, Speisestärke und Backpulver in einer separaten Schüssel mit einem Löffel vermengen und bei geringster Stufe nach und nach zum Teig hinzugeben.

Preparation:

STEP 1

Place the egg whites into the mixing bowl and whisk on high speed until stiff peaks form. Carefully transfer the egg whites to another bowl and clean the mixing bowl and whisk.

STEP 2

Add the egg yolks, water and sugar to the clean mixing bowl. Whisk on high speed until light and foamy.

STEP 3

In a separate bowl, mix the flour, salt, corn starch and baking powder with a spoon. Gradually add to the egg mixture at low speed.



STEP 4

Dann das Eiweiß nach und nach zum Teig hinzugeben und bei geringster Stufe vorsichtig einrühren bis alles gut vermischt ist. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (Ø 26 cm) einfüllen und im vorgeheizten Ofen für ca. 20 bis 30 Min. bei 175 °C backen. Vor dem Herausnehmen mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen fertig ist.

STEP 4

Gradually fold in the egg whites at low speed until fully combined. Pour the batter into a 26 cm baking tin lined with parchment paper and bake in a preheated oven at 175 °C for approx. 20–30 mins. Use a wooden skewer to check if the cake is done before removing it from the oven.

MARMORKUCHEN

MARBLE CAKE



Zutaten:

- 300 g weiche Butter
- 270 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- eine Prise Salz
- 5 Eier
- 375 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 3 EL Milch
- 20 g Kakaopulver
- 20 g Zucker

Ingredients:

- 300 g soft butter
- 270 g sugar
- 1 packet vanilla sugar
- A pinch of salt
- 5 eggs
- 375 g plain flour
- ½ tsp baking powder
- 3 tbsps milk
- 20 g cocoa powder
- 20 g sugar

Zubereitung:

STEP 1

Die weiche Butter in die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer geschmeidig werden lassen. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben. Wenn die Masse gebunden ist, die Eier einzeln dazu geben

STEP 2

Mehl und Backpulver vermengen und nach und nach Milch hinzugeben. ¾ des Teigs in eine Kuchenform geben. Den restlichen Teig mit Kakao und Zucker vermischen und etwas Milch dazugeben. Den dunklen Teig auf den Hellen geben und mit einer Gabel spiralförmig unterheben. Den Kuchen bei 180 °C ca. 60 Min. backen.

Preparation:

STEP 1

Place the soft butter in the mixing bowl and beat with the beater until smooth. Gradually add the sugar, vanilla sugar and salt. Once the mixture is creamy, add the eggs one at a time.

STEP 2

Mix the flour with the baking powder and gradually add it to the batter along with the milk. Pour ¾ of the batter into a greased cake tin. Mix the remaining batter with cocoa powder, sugar and a little milk. Spoon the dark batter over the light one and swirl gently with a fork to create a marble effect. Bake in a preheated oven at 180 °C for about 60 mins.



SÜSSES
SWEETS



CRÈME BRULÉE

CRÈME BRULÉE



Zutaten:

- 4 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 1 TL Bourbon Vanille
- 400 ml Sahne
- 80 g Zucker

Ingredients:

- 4 egg yolks
- 2 tbsp of sugar
- 1 tsp Bourbon vanilla
- 400 ml cream
- 80 g sugar

Zubereitung:

STEP 1

Den Backofen auf 150 °C vorheizen.

STEP 2

Eigelb, Zucker und Vanille in die Rührschüssel geben. Mit dem Schneebesen 1 Minute lang verrühren. Nach 30 Sekunden die Sahne durch die Öffnung im Deckel hinzufügen.

STEP 3

Die Masse in kleine Schalen gießen. Eine ofenfeste Form mit etwas heißem Wasser füllen, die Schalen hineinstellen und im Backofen für ca. 50-60 Min. garen lassen. Anschließend abkühlen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und 2 Min. unter einem sehr heißen Grill oder mit einem Flambierbrenner karamellisieren.

Preparation:

STEP 1

Preheat the oven to 150 °C.

STEP 2

Place the egg yolks, 2 tablespoons of sugar and vanilla into the mixing bowl. Whisk for 1 minute. After 30 seconds, slowly add the cream through the lid opening while mixing.

STEP 3

Pour the mixture into small ramekins. Place them in an ovenproof dish filled with a little hot water and bake for 50–60 mins. Let cool, then refrigerate. Before serving, sprinkle with sugar and caramelize under a very hot grill for 2 mins or use a kitchen torch.



MOUSSE AU CHOCOLAT

MOUSSE AU CHOCOLAT



Zutaten:

- 200 g dunkle Schokolade
- 3 Eier getrennt
- 200 ml Sahne
- 40 g Zucker
- 50 g Butter
- 2 EL heißes Wasser

Zubereitung:

STEP 1

Eiweiß in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen auf höchster Stufe steif schlagen. Anschließend vorsichtig in eine andere Schüssel umfüllen und die Rührschüssel sowie den Schneebesen reinigen. Mit der Sahne ebenfalls so verfahren

STEP 2

Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eigelb und Wasser in die saubere Rührschüssel geben und auf höchster Stufe mit dem Schneebesen schaumig rühren. Anschließend den Zucker hinzugeben und weiter schlagen bis die Masse hell und cremig ist.

STEP 3

Die abgekühlte, geschmolzene Schokoladenbutter-Masse hinzugeben und auf geringer Stufe mit dem Flachrührer verrühren. Anschließend Sahne und Eischnee vorsichtig mit einem Gummispatel unterheben.

Ingredients:

- 200 g dark chocolate
- 3 eggs, separated
- 200 ml cream
- 40 g sugar
- 50 g butter
- 2 tbsp hot water

Preparation:

STEP 1

Place the egg whites into the mixing bowl and whisk on high speed until stiff peaks form. Carefully transfer to another bowl. Clean the mixing bowl and whisk, then repeat the process with the cream until stiff and set aside.

STEP 2

Melt the butter and chocolate over a water bath. In the clean mixing bowl, beat the egg yolks and hot water on high speed until foamy. Add the sugar and continue whisking until the mixture is light and creamy.

STEP 3

Add the cooled chocolate-butter mixture and stir at low speed with the beater. Gently fold in the whipped cream and beaten egg whites using a rubber spatula until smooth and airy.



SALATE

SALADS



DÄNISCHER GURKENSALAT

DANISH CUCUMBER SALAD



Zutaten:

- 1 Salatgurke
- ½ Tasse Zucker
- ½ Tasse Essig
- 2 EL Salz
- 2 TL Kräuter, frischer oder TK (z.B. Dill oder 8 Kräuter)
- ½ Tasse Wasser

Ingredients:

- 1 cucumber
- ½ cup sugar
- ½ cup vinegar
- 2 tbsp salt
- 2 tsp herbs (fresh or frozen, e.g. dill or mixed herbs)
- ½ cup water

Zubereitung:

STEP 1

Salatgurke waschen und mit der Reibe die Gurke in Scheiben schneiden. Die Gurkenscheiben in einem Küchensieb verteilen und mit dem Salz vermischen. 5 Minuten ziehen lassen.

STEP 2

Den Zucker im Essig auflösen (unter ständigem rühren) bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Mit Wasser abschmecken/verdünnen, Salz hinzugeben und mit Kräutern verfeinern.

STEP 3

Die Gurkenscheiben nun abspülen und mit der Sauce vermengen. Vor dem Verzehr ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Preparation:

STEP 1

Wash the cucumber and slice it using a grater. Place the slices in a colander, mix with salt and let sit for 5 minutes.

STEP 2

Meanwhile, dissolve the sugar in the vinegar while stirring. Add water, a little more salt if needed, and mix in the herbs.

STEP 3

Rinse the cucumber slices and combine with the dressing. Chill in the fridge for about 1 hour before serving.



WARMER GEMÜSESALAT

WARM VEGETABLE SALAD



Zutaten:

- 4 Möhren
- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Rosmarin, gehackt
- 50 g Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss (nach Geschmack)

Ingredients:

- 4 carrots
- 2 courgettes
- 1 onion
- 1 clove of garlic
- 1 tsp chopped rosemary
- 50 g cream
- Salt, pepper, nutmeg (to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Möhren und Zucchini putzen und die Enden abschneiden. Zwiebel schälen. Reibtrommel für große Julienne verwenden und das Gemüse nacheinander in die Multireibe einfüllen.

STEP 2

Das Gemüse mit 50 ml Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze erwärmen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Rosmarin zum Gemüse geben. Einige Minuten bissfest garen, dabei gelegentlich umrühren.

STEP 3

Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Perfekt zu Salzkartoffeln und Lachs oder als Vorspeise.

Preparation:

STEP 1

Wash the carrots and courgettes, then trim off the ends. Peel the onion. Using the coarse julienne drum, grate the vegetables one after the other with the multi-grater.

STEP 2

Place the vegetables in a pot with 50 ml of water and cook over a low heat. Peel and finely chop the garlic. Add the garlic and rosemary to the vegetables and cook for several minutes, stirring occasionally, until the vegetables are al dente.

STEP 3

Stir in the cream and season to taste with salt, pepper, and nutmeg. Serve with salted potatoes and salmon, or enjoy as a starter.



CASO[®]
DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

CASO Design



on Social Media



Deutschland | Germany

CASO GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg
Germany

Vetrieb | Distribution
Fon | Phone +49 (0) 29 32 - 547 66 - 0
Fax +49 (0) 29 32 - 547 66 - 77
info@caso-design.de

www.caso-design.de