

## Food Processor – 10 Dinge, die deinen Alltag erleichtern



Kreative Food-Vielfalt mit dem **Food Processor**: Du liebst es, den Kochlöffel zu schwingen, aber das Schnippeln ist so gar nicht dein Ding? Dann wird es wohl Zeit für einen neuen **Küchenhelfer**, der dir zeitaufwendige Aufgaben abnimmt. Aber das ist noch nicht alles! Wir zeigen dir **10 Dinge**, die du mit einem **Food Processor** machen kannst und servieren dir dazu passende **Food-Processor-Rezepte**.

### Rohkost-Sticks und Kartoffelspalten

Schnipp schnapp ... Gemüse ab! Du liebst knusprige Potato Wedges und bist ein großer Fan von Rohkost-Sticks? Dann lass dir bei der Zubereitung deiner liebsten Snacks von einer **Universal-Küchenmaschine** unter die Arme greifen! Neben herzhaften Kartoffelspalten und knackigen Gemüsesticks kannst du auch Obst wie beispielsweise Äpfel, Birnen oder Mangos in **Streifen schneiden**. Der Aufwand ist gering: Schneidscheibe an den Behälter der Universal-Küchenmaschine befestigen, Deckel drauf, Zutaten bereitstellen, los geht der **automatische Schnippel-Marathon!** Und wenn du dir noch einen leckeren Dip wünschst, bist du nur eine Emulgierscheibe von selbstgemachter Mayonnaise und weiteren Leckereien entfernt.

### Feine und grobe Gemüsescheiben

Scheibe für Scheibe zum Gemüseglück – mit einer Universal-Küchenmaschine wird dir das Schnippeln von Gurken, Süßkartoffeln, Tomaten und Co. abgenommen. Du möchtest knusprige Bratkartoffeln zubereiten? Dann schnapp dir die **grobe Schneidscheibe** und mach aus der Knolle schnell und einfach Kartoffelscheiben, die vom

Behälter direkt in die heiße Pfanne wandern. Aber auch feinere Gemüsescheiben sind mit einer kompakten Küchenmaschine im Nullkommanichts vorbereitet. Ob Zucchini- oder Aubergine-Platten für Low-Carb-Lasagne oder buntes Allerlei für klassisches Ratatouille-Gratin – mit der **feinen Schneidscheibe** kannst du dich vor allem auf eines freuen: **gleichmäßige Schnittergebnisse**. Wer braucht da noch Messer und Brettchen?



Das kann ein Food Processor alles.

### Feine und grobe Gemüseraspeln

Es gibt unendlich viele Rezepte, in denen **geraspeltes Gemüse und Obst** zu den Hauptzutaten gehört. Zwar kannst du Möhrenstifte, Weißkohl und Co. in vielen Supermärkten bereits abgepackt kaufen, allerdings lohnt es sich viel mehr, dein liebstes Gemüse selbst zu raspeln. Die Vorteile: **Frische, Menge und Flexibilität**. Du bist ein Verfechter von Meal-Prep? Dann begleitet dich die praktische Küchenmaschine zum Raspeln durch deine gut durchdachten Koch- und Backsessions. Mit einem Kopf Weißkohl kannst du beispielsweise große Mengen an Coleslaw vorbereiten. Ob du den knackigen Salat frisch isst oder für die kommenden Wochen luftdicht verschlossenen einfrierst, ist ganz dir überlassen. Und wenn dich der kleine Hunger packt, wirst du umso glücklicher sein, dein vorbereitetes Essen parat zu haben.

## Food Processor – 10 Dinge, die deinen Alltag erleichtern



Mit deiner Universal-Küchenmaschine raspelst du Möhren im Handumdrehen.

### Teig rühren und kneten

Mit einem Food Processor wird das **Rühren und Kneten von Teig** für Gebäck oder Nudeln zur Minutensache. Die konstante Drehbewegung der Klinge ersetzt das mühsame Kneten und sorgt für einen glatten Teig – ganz ohne klebrige Reste an den Fingern.



Die Universal-Küchenmaschine rührt und knetet Teige für dich.

### Nüsse hacken und Nussmus herstellen

Nüsse für Desserts, Kuchen oder Granola **fein hacken** – nichts ist einfacher für einen Food Processor. Seine **robusten Klingen**, die am Messereinsatz befestigt sind, bekommen auch besonders harte Nüsse ganz schnell klein, sodass die Arbeit in Sekunden erledigt ist.

Bist du auch so verrückt nach Nussmus? Dann wird es dich freuen, dass du mit einer Universal-Küchenmaschine diverse **Nussmus-Kreationen selber zaubern** kannst. Für Erdnussbutter werden Erdnüsse solange zerkleinert und gerührt, bis sie zu einem cremigen Mus geworden sind. Ein Food Processor bringt dafür die richtigen Klingen und die nötige Leistung mit. Ob du den **Zerkleinerer** oder den **Messereinsatz** verwendest, ist ganz dir überlassen. Das Ergebnis ist immer dasselbe: cremige Nussbutter – zum Löffeln gut!

### Crushed-Ice für Cocktails

Cheers – den einen oder anderen Drink darf man sich ja schließlich genehmigen, besonders nach einem verdienten Feierabend. Gin, Limette und Minze stehen schon bereit – fehlt nur noch das Crushed Ice, das du mit deiner Universal-Küchenmaschine im Handumdrehen vorbereitest. Hol die Eiswürfel aus dem Gefrierschrank, fülle sie in den Behälter, wähle den **Crushed-Ice-Modus** aus und lass die Würfel tanzen.



Fülle Eiswürfel in den Behälter, um Crushed Eis herzustellen.

### Suppen und Smoothies mixen

Du isst unheimlich gerne **cremige Suppe** und bist ein Fan von grünen Smoothies für einen guten Start in den Tag? Gesunde Ernährung kann so einfach und zeitsparend sein. Gib deine liebsten Zutaten in den Food Processor und im Nullkommanichts sind **Süppchen und Smoothies** bereit zum Schlürfen. Unabhängig davon, wie hart die Obst- und Gemüsesorten sind, verarbeitet der **Mixbehälter** der Küchenmaschine jegliche Zutaten zu einer cremigen Masse.

## Food Processor – 10 Dinge, die deinen Alltag erleichtern



Zauber dir fruchtige Smoothies im Mixbehälter deiner Universal-Küchenmaschine.

### Kräuter zerkleinern und Pesto herstellen

Pesto ist ein echter Hit in der schnellen Küche – sogar, wenn du es selber machst! Die Basis bei jedem **Pesto** sind Nüsse und Kerne, z. B. Pinienkerne, Walnüsse oder Pistazien. Diese werden gehackt und mit Gemüse und **Kräutern** zu einer körnigen Masse verarbeitet. Mit einer Küchenmaschine zum Zerkleinern lassen sich alle Zubereitungsschritte vom Hacken bis zum Glattrühren durchführen. Wenn Spaghetti mit Grünkohl-Pesto oder Zucchininudeln mit Avocado-Walnuss-Pesto wie Musik in deinen Ohren klingen, dann wird der Zerkleinerer deiner Kompakt-Küchenmaschine fast täglich im Einsatz sein!



Kreiere dein Lieblings-Pesto mit dem Zerkleinerer der Universal-Küchenmaschine.

### Sahne, Dips, Cremes und Dressings emulgieren

Du liebst cremige **Dips** und frische **Dressings**? Ich auch! Selbstgemachte **Mayonnaise** ist ein Gedicht und mit einem Food Processor machst du sie ganz einfach selber. Das Grundrezept: 1 Eigelb zusammen mit 2 TL mittelscharfem Senf und 1 Prise Salz in den Food Processor geben und cremig rühren. Über die Nachfüllöffnung nach und nach 150-200 ml Pflanzenöl dazugeben (je nachdem, wie cremig oder fest die Mayonnaise sein soll). Weiterrühren und zum Schluss 4 EL frischen Zitronensaft dazugeben. Durch das **stetige Rühren emulgieren** Öl und Ei und werden zu einer Creme. Aber Achtung: Rührt man zu lange, trennen sich die beiden Zutaten wieder.

Mit der **Emulgierscheibe**, die zum Zubehör deiner kompakten Küchenmaschine gehört, kannst du auch **Sahne selber machen**. Deinen Koch- und Backideen sind somit keine Grenzen gesetzt!

### Käse, Gemüse und Obst reiben

Eine Universal-Küchenmaschine zeichnet sich vor allem durch ihr **vielseitiges Zubehör** aus, zu dem auch eine **Reibscheibe für Gemüse, Obst und Käse** gehört. Mit dieser zerkleinerst du Pecorino oder Parmesan besonders schnell. Pro-Tipp: Frisch geriebener Hartkäse lässt sich

## Food Processor – 10 Dinge, die deinen Alltag erleichtern

sehr gut im Gefrierfach aufbewahren. Praktisch für dich!  
Du kannst dementsprechend auf Vorrat reiben und hast die kleinen Flocken immer schnell zur Hand, wenn du leckere Pasta oder Ofengerichte zubereitest.



Überbacke Lasagne mit frisch geriebenem Käse.