

livington

SLICE & DICE®

Rezeptheft
in Zusammenarbeit
mit Pepi Rössler



Zu verwendende Schneideinsätze:

- Gelber Schneideinsatz – zum Schneiden von Würfeln
- Grüner Schneideinsatz – zum Schneiden von Scheiben und breiten Spiralen
- Oranger Schneideinsatz – zum Schneiden von Raspeln und Gemüse-Spaghetti



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz



Estamos muy comprometidos con el medio ambiente y por eso hemos decidido ponerle a disposición nuestras sabrosas recetas para descargar en

<https://www.mediashop.tv/DE/livington-slice-dice/>

Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovožce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. | Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul |

info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline | ROW: +423 388 18 00



Schneideinsätze: ● ●

Zutaten: Für 4 Portionen

- 1/2 Stk. Sellerie Knolle
- 5 Stk. Karotten
- 1 Stk. Gurke
- 5 Stk. Paprika
- 5 Stk. große Tomaten
- 1 Pkg. Schafskäse
- 300 g Schinken im Ganzen



Sommerlich leichter Schichtsalat

Gemüse waschen und Sellerie sowie Karotten schälen. Den Paprika entkernen. Danach Sellerie, Gurke und Tomaten mit dem Livington Slice & Dice in Scheiben schneiden und auf einem Teller zwischenlagern. Den Paprika in kleine Stifte schneiden und ebenso lagern.

Danach Karotten, Schafskäse und Schinken in Würfel schneiden.

Eine Sorte Gemüse über die nächste schichtweise in einer Schüssel anrichten. Je nach Belieben mit einem Dressing finalisieren.

DE

Schneideinsätze: ●

Zutaten: Für 4 Portionen

- 6 Stk. Zucchini
- 600 g Lachsfilet (ohne Haut)
- 2 EL Öl
- 2 EL Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer



Gebratener Lachs mit gesunden Zucchini spaghetti

Für gebratenes Lachsfilet auf Zucchininudeln zuerst die Zucchini mit dem Livington Slice & Dice in Spaghettiform schneiden.

In einer beschichteten Pfanne Öl auf mittlerer Hitze warm werden lassen und den zuvor abgespülten Lachs von beiden Seiten kräftig anbraten. Als Richtwert kann man je Seite circa 4 Minuten rechnen. Der Gabeltest hilft weiter bei Unsicherheit. Mit dem Gabelrücken auf den Fisch drücken, dieser sollte noch ein wenig nachgeben. Dann ist der Fisch von innen noch ein wenig glasig und nicht zu trocken. Den Lachs aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und bis die Zucchininudeln fertig sind, ziehen lassen.

Für die Zucchininudeln in einer weiteren Pfanne Butter schmelzen, die Zuchinstreifen hineingeben und circa 4 Minuten erhitzen. Zum Anrichten auf einen Teller eine großzügige Portion Zucchininudeln geben und zum Schluss den Lachs obenauf legen.

Tipp!

Zum gebratenen Lachsfilet auf Zucchininudeln passt sehr gut ein leckerer Salat. Zum Öl, in dem man den Lachs anbrät, kann man auch einen Zweig Rosmarin legen, das gib dem Fisch eine extra Note. Wer mag, kann frisches Basilikum zu den Zuchinstreifen geben. Der eigenen Fantasie werden hier keine Grenzen gesetzt.

Schneideinsätze: ●

Zutaten: Für 4 Portionen

- 2 Stk. Birnen
- 30 g Zucker
- 20 g Butter
- 1 Msp. (1 g) Zimt
- 1 EL (15 ml) Zitronensaft, frisch gepresst
- 50 ml Wasser



Birnen mit karamellierter Zimtsauce

Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und mit dem Livingston Slice & Dice in Spaghettiform schneiden

In einer Pfanne Butter mit Zucker erhitzen, bis der Zucker anfängt zu schmelzen, dabei ständig rühren. Wenn das Ganze anfängt Farbe anzunehmen, die Temperatur reduzieren und die Birnenspaghetti hineinlegen. Diese kurz in der Pfanne schwenken.

Zimt, Zitronensaft und Wasser zufügen. Zugedeckt auf mittlerer Temperatur ca. 3 Min. schmoren lassen.

Wenn die Birnen weich, aber noch bissfest sind, aus der Pfanne nehmen und noch warm auf Tellern anrichten.

Tipp! Man kann auch Früchte wie Äpfel oder Nektarinen auf diese Weise karamellisieren.

Schneideinsätze: ●●

Zutaten: Für 4 Portionen

- 5 gelbe Zucchini
- 500 g Hackfleisch
- 1 Stk. rote Zwiebel

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Stk. Karotte
- 2 TL Tomatenmark
- Salz & Pfeffer
- Paprikagewürz
- Etwas Gemüsefond

Spaghetti Bolognese aus gelber Zucchini

Die Zwiebel und die Karotten schälen und mit dem Livingston Slice & Dice in kleine Würfel schneiden. Danach in etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Das Tomatenmark in die Pfanne zugeben und kurz mitrösten lassen. Danach mit etwas Gemüsefond ablöschen.

Anschließend das Hackfleisch hinzufügen und gut durchbraten. Die Tomaten aus der Dose hinzufügen und auf kleiner Stufe köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Nudeln die Zucchini waschen und mit dem Livingston Slice & Dice in Spaghetti schneiden. Wenn die Soße fertig ist, die Nudeln noch kurz in kochendem Wasser blanchieren.

Zum Anrichten die Nudeln auf einem Teller drapieren und mit Sauce übergießen.



Schneideinsätze: ● ● ●

Zutaten: Für 4 Portionen

- 2 Stk. große Zucchini
- 4 Stk. Paprikaschoten rot und gelb
- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. frische Knoblauchzehen
- 6 Stk. Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL frisch geschnittenes Basilikum
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 12 Lasagneblätter
- 350 g geriebener Mozzarella



Gesunde Gemüselasagne

Die Zucchini putzen, waschen und mit dem Livington Slice & Dice in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen, halbieren, entkernen und mit dem Livington Slice & Dice in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenso in feine Streifen schneiden. Danach den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten waschen, Stielansätze herausschneiden und die Tomaten mit dem Livington Slice & Dice würfeln.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin glasig schwitzen. Die Zucchinischeiben und Paprikastreifen kurz mitbraten. Das Tomatenmark untermischen, die Tomaten zugeben und etwa 10 Minuten leicht sämig köcheln lassen. Von der Hitze nehmen und mit Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Eine Lasagneform mit Öl auspinseln. Den Boden der Form mit einer Schicht Lasagneblätter auslegen, Gemüsesauce darauf verteilen und mit Käse bestreuen. Mit Lasagneblätter belegen, wieder mit Gemüsesauce und Käse bedecken und so fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht Lasagneblätter mit dem restlichen Käse bedecken und die Lasagne im Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Schneideinsätze: ●

Zutaten: Für 4 Portionen

- 2 Bund Basilikum
- 2 EL Pinienkerne
- 70 g Parmesan oder Pecorino (Hartkäse aus Schafsmilch)
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 150 ml hochwertiges Olivenöl
- 500 g Süßkartoffeln

Süßkartoffel-Spaghetti mit Pesto & Parmesan

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen, trockenschütteln und hacken. Knoblauchzehe schälen und ebenso hacken. Den Parmesan reiben.

Pinienkerne, Basilikum, Knoblauch und Parmesan entweder mit einem Mörser zerreiben oder mit einem Pürierstab pürieren. Nach und nach das Öl eingießen bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Die Süßkartoffel schälen und mit dem Livington Slice & Dice in Spaghetti schneiden. Süßkartoffel-Spaghetti in einer Pfanne mit Öl etwa 5 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten, Pesto auf die noch heißen Spaghetti geben.

Tipp! Das selbstgemachte Pesto hält sich im Kühlschrank etwa zwei bis drei Wochen.



Schneideinsätze: ●

Zutaten: Für 4 Portionen

- 250 g Reis
- 5 Stk. Zucchini
- 3 Stk. Paprika
- 1 Stk. Lauch

Teriyaki Sauce:

- 6 EL Sojasoße
- 6 EL Mirin
- 2 EL Sake
- 2 Stk. fein geschnittene Knoblauchzehen
- 1 TL klein geschnittener Ingwer
- 2 TL Sesam-Öl
- 3 EL Zucker



Leckeres Wok-Gemüse mit Teriyaki Sauce und Reis

Den Reis nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten.

Das Gemüse waschen und den Paprika entkernen. Das vorbereitete Gemüse mit dem Livingston Slice & Dice in Spaghetti schneiden.

Um die Sauce zuzubereiten, Zucker in einen Topf geben, die Sojasoße, Mirin und den Sake dazu und unter stetem Rühren aufkochen bis der Zucker geschmolzen ist. Sobald die Soße etwas zähflüssig ist, Knoblauch, Ingwer und Sesamöl unterrühren.

Die Gemüse-Spaghetti etwa 5 Minuten anbraten und die Teriyaki Sauce zugießen.

Reis am Teller drapieren und das Gemüse darauf ablegen.

Tipp! Teriyaki Sauce kann auch im gut sortierten Supermarkt oder im chinesischen Fachgeschäft gekauft werden.

Schneideinsätze: ●●

Zutaten: Für 4 Portionen

- 60 ml Öl oder ca. 70 g Schmalz
- Ein Schuss Essig
- 1 l Rindsuppe klar
- 4 Stk. Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 750 g Zwiebel
- 60 g Paprikapulver edelsüß
- 1 kg Rindfleisch
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- Majoran
- 500 g Kartoffeln

Herrliches Gulasch mit Kartoffelwürfel

Das Fleisch putzen und in ca. 50 g schwere Stücke schneiden. Danach die Zwiebeln schälen, und mit dem Livingston Slice & Dice in Scheiben schneiden. Geschnittene Zwiebel in Öl oder Schmalz goldgelb anrösten und dabei immer wieder umrühren. Fleisch zugeben und kurz anschwitzen. Die Hitze reduzieren, Paprikapulver und Tomatenmark einrühren und sofort mit einem Schuss Essig ablöschen. Die vorbereitete Suppe zugießen und aufkochen. Danach mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und zerdrücktem Knoblauch würzen. Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken und das Fleisch auf kleiner Flamme weich dünsten (dauert ca. 1 1/2 Stunden). Danach abschmecken. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und mit dem Livingston Slice & Dice würfelig schneiden. Die Würfel im Salzwasser etwa 5 Minuten kochen.

Tipp! Um Knusperwürfel zu erhalten, braten Sie diese noch kurz in einer Pfanne mit Öl an.



Schneideinsätze: ●

Zutaten: Für 4 Portionen

- 1 Pkg. fertiger Blätterteig (270 g)
- 450 g Äpfel
- 1/2 Zitrone
- 100 g Semmelbrösel
- 50 g Butter
- 1 TL Zimt
- 100 g Zucker
- 50 g Rosinen – je nach Belieben
- 1 Ei zum Bestreichen verquirlt
- Etwas Staubzucker zum Bestreuen



Herrlicher selbstgemachter Apfelstrudel

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Äpfel mit dem Livingston Slice & Dice in Raspeln schneiden und mit dem Saft der halben Zitrone beträufeln.

Die Semmelbrösel mit der Butter in einer Pfanne hell rösten. Danach mit den Apfelraspeln, Zimt und Zucker vermengen. Je nach Vorliebe, die Rosinen ebenfalls unterheben.

Den Blätterteig wie auf der Verpackung beschrieben vorbereiten, ausrollen und die Apfel-Brösel Mischung in der Mitte des Teiges gleichmäßig verteilen.

Die Enden des Teiges mit dem verquirlten Ei bestreichen und nach oben in die die Typische Strudelform bringen. Danach etwas andrücken und den Strudel mit einer Gabel etwas einstechen. Den gesamten Strudel nochmals mit dem Ei bestreichen.

Im Backofen ca. 30 Minuten auf unterer Schiene goldgelb backen.

Nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen.

Tipp! Am besten mit einer Kugel Vanilleeis oder etwas Sahne servieren.

Schneideinsätze: ●●

Zutaten: Für 4 Portionen

- 150 g getrocknete Borlotti (oder Bohnen)
- 250 g Kartoffeln
- 150 g Karotten
- 150 g Lauch
- 150 g Stangensellerie
- 250 g Tomaten
- 150 g dünne Nudeln
- 1 Prise geriebener Parmesan
- 1 Prise Salz, Pfeffer
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 Stk. Zwiebel
- 2 l Wasser

Italienische Minestrone

Die Bohnen über Nacht (12 Stunden) in kaltem Wasser einweichen. Danach in einem Sieb abtropfen lassen. In einem großen Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen die Zwiebel schälen und klein schneiden. In das kochende Wasser die Bohnen und die Zwiebeln geben. (Kein Salzwasser verwenden, sonst werden die Bohnen nicht weich). Alles ca. 40 Min auf kleiner Flamme köcheln lassen. Währenddessen Karotten putzen und mit dem Livingston Slice & Dice in Scheiben schneiden. Den Stangensellerie waschen, halbieren oder vierteln und mit dem Livingston Slice & Dice in Stücke schneiden. Den Lauch waschen und ebenso klein schneiden. Dieses Gemüse nach den 40 Min ebenfalls in den Topf geben. Alles ca. 10 Min köcheln lassen. Danach die Kartoffeln schälen und mit den Livingston Slice & Dice in Würfel schneiden. Die Tomaten häuten, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch ebenso in kleine Würfel schneiden. Nach den 10 Minuten die Kartoffeln, die Tomaten und die Nudeln in den Topf geben. Jetzt erst salzen und pfeffern und die Gemüsebrühe zugeben. Nochmals 12 Minuten köcheln bis die Nudeln „al dente“ sind. Die Suppe in die Teller geben und servieren.

Tipp! Bestreuen Sie die Suppe vor dem Servieren mit etwas Parmesan.



Schneideinsätze: ●

Zutaten: Für 4 Portionen

- 4 Stk. Kartoffeln, festkochend
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 1 Stk. Suppengemüse
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Majoran, getrocknet und gerebelt
- 1 Prise gemahlener Kümmel
- 2 EL glattes Mehl
- 1 l Gemüsesuppe
- 150 ml Obers
- Salz & schwarzer Pfeffer
- Speckwürfel nach belieben



Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckcroutons

Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauchzehe und Suppengrün schälen und mit dem Livingston Slice & Dice in fein würfeln. Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und alles darin anschwitzen. Mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und kurz mitrösten. Mit Gemüsesuppe und Obers aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen. Vor dem Mixen etwas Gemüse für die spätere Dekoration entnehmen. Die Suppe mit einem Mixstab pürieren, so dass das Gemüse fein püriert wird.

Die Speckwürfel in einer Pfanne knusprig braten.

Die Suppe in einem Teller anrichten und mit dem Gemüse- und Speckwürfel dekorieren.

Schneideinsätze: ● ● ●

Zutaten: Für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- Frittierfett oder Öl
- Salz

Frittierte Kartoffeln einmal anders

Kartoffeln waschen, schälen und mit dem Livingston Slice & Dice in die gewünschte Form schneiden. Mit Küchenkrepp trockentupfen. Frittierfett bzw. Öl in einem Topf oder einer Fritteuse heiß werden lassen und die Kartoffelscheiben ca. 5 -10 Minuten backen, bis sie die gewünschte Bräune haben. Die Kartoffelscheiben auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen und mit Salz würzen. Mit beliebigen Saucen servieren.

Tipp: Mexikanische Tomatensalsa

Cocktailtomaten waschen und trocknen, Zwiebel schälen und beides mit dem Livingston Slice & Dice in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen, die Chilis entkernen, alles sehr fein hacken und mit den Tomaten mischen. Mit Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Die Salsa zugedeckt mindestens 2 Std. kaltstellen.

