

Zoodelino

Der handliche Spiralschneider

... zum einfachen, schnellen und sicheren Zubereiten von kleineren Mengen Zoodles aus verschiedenen länglichen Gemüsesorten. Mit dem zusätzlich erhältlichen Tagliatelle-Einsatz bringst du noch mehr Abwechslung auf den Teller.

- 1 Fingerschutz/Anpresshilfe mit Pins zum Fixieren des Schneidgutes
- 2 Spaghetti-Einsatz
- 3 Markierung zum festen Verschließen des Bajonett-Verschlusses und entsprechende Symbole auf dem Gehäuse: Durch Linksdrehung (die Markierung steht auf dem Symbol "Spirale") rastet der Einsatz sicher im Gehäuse ein.
- 4 Gehäuse
- 5 Zoodelino Tagliatelle-Einsatz



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.



So einfach geht's

Das vorbereitete Gemüse in Stücke vorschneiden, diese mit der Anpresshilfe fixieren. Dank der geriffelten Oberfläche ist die Anpresshilfe gut zu greifen. Aufgrund der taillierten Form liegt das Gehäuse gut in der anderen Hand. Das Schneidgut lässt sich so ganz einfach durch den Spaghetti-Einsatz drehen.

Tipps & Hinweise

- Optimale Ergebnisse erzielst du mit Gemüse, dessen Durchmesser zwischen 3,5 cm und 5,5 cm liegt.
- Beim Reinigen von Hand eine Spülbürste verwenden, da die Metallteile sehr scharf sind.
- Zum platzsparenden Aufbewahren einen Einsatz fest im Gehäuse einrasten lassen, den zweiten locker aufsetzen. Den Fingerschutz darauf setzen - so sind alle Bestandteile kompakt zusammen.
- Gemüsenukeln dürfen nicht frittiert werden.





ZUCCHINI-PASTA NAPOLI

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Mikrowelle: ca. 12 Minuten bei 600 Watt

Zutaten für 2 Personen

FÜR DIE ZUCCHINI-PASTA

400 g Zucchini

FÜR DIE SAUCE

2 Schalotten

1 ½ EL weiche Butter

1 EL Mehl

60 g Tomatenmark

400 g passierte Tomaten

1 TL Gemüsebrühe

100 g Cocktailtomaten

5 Blättchen Basilikum, gehackt

Salz, Pfeffer, Zucker

ZUM SERVIEREN

2 EL gehobelter Parmesan

1. Die gewaschenen Zucchini in Stücke schneiden und diese mit Hilfe der Anpresshilfe durch den Zoodelino mit Tagliatelle-Einsatz drehen.
2. Die Schalotten für die Sauce schälen, halbieren und im SuperSonic Turbo fein zerkleinern. Zusammen mit der weichen Butter in die MicroCook 2,25-l-Kasserolle geben und den Deckel auflegen. Die Kasserolle für 1½ Minuten bei 600 Watt in die Mikrowelle stellen.
3. Mehl über die heißen Schalotten stäuben, alles verrühren und 1–2 Minuten abgedeckt bei 600 Watt anschwitzen. Tomatenmark, passierte Tomaten und Gemüsebrühe zugeben, umrühren und weitere 4-5 Minuten mit Deckel garen.
4. Cocktailtomaten halbieren und mit dem Basilikum unter die Sauce rühren. Zucchini-Pasta zugeben, alles mischen und nochmals 3-4 Minuten bei 600 Watt mit Deckel garen.
5. Das Ganze mit den Gewürzen abschmecken und mit Parmesan bestreut servieren.



LAUWARMER KAROTTENSALAT MIT WALNUSS- UND FETA-TOPPING

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Garzeit: 12 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 1-2 Personen

FÜR DEN SALAT

300 g Karotten (nach Möglichkeit mit einem Durchmesser von ca. 5 cm)

1 EL Olivenöl

2 TL Balsamicoessig

Salz, Pfeffer

50 g Feta

50 g Walnusshälften

ZUM ABSCHMECKEN

Balsamicoessig, Öl, Salz, Pfeffer

ZUM SERVIEREN

Crema di Balsamico

1. Die geschälten Karotten in Stücke schneiden und diese mit Hilfe der Anpresshilfe durch den Zoodelino mit Spaghettieinsatz direkt in eine Schüssel drehen.
2. Essig, Öl und Gewürze zugeben und alles mischen. Die Karottenspiralen auf einem Backrost mit der Silikon Backunterlage verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten garen.
3. In der Zwischenzeit den Feta zerbröckeln und die Walnüsse grob hacken.
4. Die Karotten nochmals abschmecken, auf 2 Teller verteilen und mit Feta und Walnüssen bestreuen. Etwas Crema di Balsamico darübergeben und den Salat servieren.

TIPP Statt mit Feta und Walnüssen schmeckt der Salat auch mit gebratener Hähnchenbrust und gehackten Haselnüssen.