

Moulinex
QUICK CHEF

The image features a glass jar filled with a smooth, orange-colored puree, likely made of papaya. A semi-transparent circular overlay is centered over the jar, containing the Moulinex logo. The background includes another jar of puree, a halved papaya showing its seeds, and a glass with a whisk, all on a light-colored surface with faint purple streaks.

Zusammenfassung

QUICK CHEF



AUBERGINEN-KAVIAR MIT KREUZKÜMMEL

HUMMUS AUS WEISSEN BOHNEN MIT CASHEWNÜSSEN

MARINIERTE PAPRIKA-TAPENADE



TOPINAMBURCREME, MIT SPECKSCHAUM
& HASELNUSSÖL

MAISCREME MIT WEISSEM PFEFFER

GRÜNKOHLSUPPE, MIT MARONEN & SPECK

KAROTTENSUPPE, MIT LANGUSTEN & CHORIZO

GAZPACHO

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT PISTAZIEN
& FRISCHKÄSE



CURRYPASTE

KAROTTEN-KETCHUP

RUCOLA-PESTO MIT GERÖSTETEN MANDELN



PFIRSICH-KOMPOTT MIT HOLUNDERBLÜTEN

PAPAYA-KOMPOTT MIT AHORNSIRUP

NUSS-BROTAUFSTRICH

Moulinex

Powelix



DIE NÄCHSTE MIXER-GENERATION

Innovation ist ein fester Bestandteil unserer Identität, deshalb haben unsere Experten eine neue Powelix Messer-Technologie entwickelt. In Kombination mit der Kraft unserer Motoren verstärkt diese neue Technologie die Mixer-Leistung, damit Sie im Handumdrehen perfekte Ergebnisse erhalten, und das für lange Zeit.

Die Powelix Messer-Technologie sorgt blitzschnell für eine unglaublich glatte Konsistenz und ermöglicht Ihnen, selbst die härtesten Zutaten mühelos zu verarbeiten!

UNSER ZIEL: MIXEN OHNE EINSCHRÄNKUNGEN!

Auberginen-Kaviar mit Kreuzkümmel



15 min.



45 min.

• Zutaten •

2 große Auberginen

2 Knoblauchzehen

¼ Zitrone

2 EL Olivenöl

50 g Speisequark

½ TL Kreuzkümmel

Salz, Pfeffer



• Zubereitung •

1 | Ofen auf 210°C vorheizen. Knoblauchzehen schälen und fein schneiden.

2 | Etwas Wasser in eine Auflaufform gießen und die der Länge nach halbierten Auberginen hineinlegen, mit der Hautseite nach unten. Knoblauch auf die Auberginen verteilen und die Form fest mit Alufolie bedecken. 45 Minuten backen.

3 | Mit einer Gabel das Fruchtfleisch der Auberginen abschaben und in ein hohes Gefäß geben.

4 | Zitronensaft, Kreuzkümmel und Olivenöl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Quick Chef auf Stufe 8 mixen, bis Sie eine glatte Konsistenz erhalten.

Tipps - Fügen Sie kleine Stücke getrockneter Tomaten hinzu.

Hummus aus weißen Bohnen mit Cashewnüssen



15 min.

• Zutaten •

200 g Kichererbsen
aus der Dose

200 g weiße Bohnen
aus der Dose

50 g Cashewnüsse

1 Knoblauchzehe

6 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

1 Prise Piment d'Espelette
(Chili)

5 cl Wasser

Salz, Pfeffer

Einige Stiele Koriander



• Zubereitung •

1 | Weiße Bohnen und Kichererbsen abspülen und abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen, dann halbieren und den Keim entfernen.

2 | Cashewnüsse mit dem Knoblauch in ein ausreichend hohes Gefäß (z. B. ein Messbecher) geben und Bohnen sowie Kichererbsen hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 | Fünf Esslöffel Öl, das Wasser und den Zitronensaft dazugeben und mit dem Quick Chef im Turbo-Modus mixen, bis Sie ein Püree erhalten.

4 | Hummus in eine Schale geben und mit dem Rest Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Piment und gehacktem Koriander bestreuen, dann servieren.

Tipp - Wenn Sie möchten, können Sie auch nur Kichererbsen verwenden.

Marinierte Paprika-Tapenade



• Zutaten •

3 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
6 Zweige Thymian
1 Prise Paprika
10 cl Olivenöl
3 schwarze Pfefferkörner
100 g Ricotta
4 entsteinte schwarze Oliven
Salz, Pfeffer



• Zubereitung •

- 1 | Ofen auf 220 °C vorheizen. Paprika waschen und auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen. Etwa 20 Minuten im Ofen backen, bis die Haut beginnt schwarz zu werden.
- 2 | Paprika aus dem Ofen nehmen, in einen Gefrierbeutel legen und abkühlen lassen. Wenn sie abgekühlt sind, Haut und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch der Paprika in Stücke schneiden.
- 3 | Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Paprika, Knoblauch, Thymianzweige in eine flache Schüssel geben und das Öl dazu gießen.
- 4 | Mit Salz und Pfeffer würzen und mischen. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.
- 5 | Anschließend Paprika (Thymian und Öl entfernen) in einen Messbecher geben. Paprikapulver und die schwarzen Oliven dazugeben. Mit dem Quick Chef auf Stufe 6 mixen bis Sie eine glatte Konsistenz erhalten.
- 6 | Ricotta dazugeben und vorsichtig mit einem Spatel unterheben.

Tipps - Verwenden Sie diese Tapenade für Rohkost-Whaps.

Topinamburcreme, mit Speckschaum und Haselnussöl



25 min.



30 min.

• Zutaten •

400 g Topinambur
2 Kartoffeln
1 Selleriestange
60 cl Geflügelbrühe
1 Zwiebel
20 cl Milch
4 dünne Scheiben
geräucherter Speck
1 Spritzer Haselnussöl
Salz, Pfeffer
2 Zweige Petersilie



• Zubereitung •

- 1 | Topinambur und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Sellerie in dünne Scheiben schneiden
- 2 | Topinambur, Kartoffeln, Sellerie und Zwiebel in einen Schmortopf geben. Leicht salzen und pfeffern. Geflügelbrühe dazu gießen und zugedeckt für 30 Minuten kochen.
- 3 | Milch in einen kleinen Topf gießen und die Speckscheiben hineingeben. Erhitzen. Sobald die Milch aufkocht, Hitze reduzieren und ziehen lassen.
- 4 | Wenn das Gemüse gar ist, die Suppe mit dem Quick Chef auf Stufe 8 mixen, bis Sie eine cremige Konsistenz erhalten.
- 5 | Kurz vor dem Servieren die Speckscheiben aus

der Milch nehmen und die Milch in einen Messbecher gießen. Milch mit Turbo-Funktion aufschlagen, um eine leichte Mousse auf der Oberfläche zu erhalten.

- 6 | Die Suppe auf Schalen verteilen und einen Spritzer Haselnussöl darüber geben. Einen großzügigen Löffel voll auf jede Schale geben.
- 7 | Mit kleingehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

*Tipps - Grillen Sie die hauchdünnen geräucher-
ten Speckscheiben unter dem Grill des
Backofens und garnieren Sie die Suppe kurz
vor dem Servieren damit.*

Moulinex

QUICK CHEF

Maiscreme mit weißem Pfeffer



• Zutaten •

400 g Mais aus der Dose
1 Selleriestange
40 cl Geflügelbrühe
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
20 cl Crème fraîche
1 großzügige Prise weißer Pfeffer
Einige Zweige Petersilie
Salz



• Zubereitung •

- 1 | Mais abspülen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Sellerie ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel mit dem Pfeffer 2 Minuten dünsten.
- 2 | Mais und Brühe dazugeben. Auf mittlerer Flamme 10 Minuten kochen.
- 3 | Anschließend die Suppe mit dem Quick Chef auf Stufe 10 mixen. Crème fraîche dazugeben und mit

Salz abschmecken. Verrühren, mit kleingehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Tipps - Für eine sämigere Variante die Maiscreme durch ein trichterförmiges Sieb passieren. Sie können kurz vor dem Servieren einige Champignons hinzufügen, die Sie zuvor in einer Pfanne goldbraun gebraten haben.

Grünkohluppe, mit Maronen und Speck



• Zutaten •

350 g Grünkohl
200 g Maronen,
aus der Dose oder tiefgekühlt
2 Scheiben
geräucherter Speck
1 Kartoffel
1 Karotte
1 Lauchstange
70 cl Gemüsebrühe
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer



• Zubereitung •

- 1 | Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Karotte und Kartoffel schälen, Lauchstange waschen. Das Gemüse in Stücke schneiden. Kohl waschen und in Stücke schneiden.
- 2 | Speckwürfel in einem großen Schmortopf mit der Zwiebel 2 Minuten anbraten. Lauch, Kartoffel und Karotte dazugeben und 2 Minuten schmoren. Kohl und Brühe hinzufügen.
- 3 | Zugedeckt auf kleiner Flamme 20 Minuten köcheln lassen.
- 4 | Maronen dazugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen.
- 5 | Anschließend die Suppe mit dem Quick Chef auf Stufe 4 mixen, sodass noch einige Stücke bleiben.

Tipps - Geben Sie kurz vor dem Servieren kleine Tomme-Würfel dazu.

Karottensuppe, mit Langusten und Chorizo



10 min.



35 min.

• Zutaten •

600 g Karotten

2 Knoblauchzehen

2 Zitronengrasstängel

70 cl Geflügelbrühe

2 EL Olivenöl

2 EL Sesamöl

8 dünne Scheiben Chorizo

8 Langusten

Salz, Pfeffer

Einige Blätter Thai-Basilikum
oder essbare Blüten



• Zubereitung •

- 1 | Knoblauchzehen und Karotten schälen. Sehr fein schneiden. Das erste Blatt des Zitronengrases entfernen und in Stücke schneiden.
- 2 | Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zitronengras mit Knoblauchzehen anbraten. Karotten dazugeben und 5 bis 10 Minuten schmoren. Brühe hineingeben und auf kleiner Flamme 25 Minuten kochen.
- 3 | Chorizo-Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und einige Minuten unter dem Grill des Backofens grillen.
- 4 | Wenn die Karotten gar sind, die Suppe mit dem Quick Chef auf Stufe 10 kurz mixen, damit sich

- die Aromen gut entfalten können. Suppe durch ein trichterförmiges Sieb passieren, um eine dünnflüssige Konsistenz zu erhalten. Warmhalten.
- 5 | Die Schale der Langusten entfernen. Sesamöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Langusten anbraten.
- 6 | In jede Schale eine Kelle Suppe geben, dann die Langusten und je zwei gegrillte Chorizo-Scheiben hinzufügen. Mit Basilikum oder einer Blüte garnieren.

Tipps - Wenn Sie die Suppe nicht durch ein Sieb passieren möchten, entfernen Sie das Zitronengras, bevor Sie die Karotten pürieren.

Gazpacho



15 min. 1H

• Zutaten •

400 g Tomaten, vollreif

½ Gurke

½ Selleriestange

1 kleine rote Paprika

½ Bündel Basilikum

1 Knoblauchzehe

20 cl Olivenöl

10 cl Wasser

1 EL Weinessig

Salz, Pfeffer



• Zubereitung •

- 1 | Tomaten, Sellerie, Gurke und rote Paprika waschen. Paprika entkernen und die Gurke schälen. Das Gemüse in Stücke schneiden. Basilikum waschen und klein hacken. Knoblauchzehe schälen und halbieren und den Keim entfernen.
- 2 | Gemüse, Basilikum und Knoblauch in eine Schüssel geben und Olivenöl und Weinessig hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.
- 3 | Inhalt der Schüssel mit dem Quick Chef auf Stufe 10 mixen, währenddessen etwas Wasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten. Gut gekühlt servieren.

Tipps - Servieren Sie zu diesem Rezept gegnülltes und mit Knoblauch eingeriebenes Toastbrot.

Gefüllte Champignons mit Pistazien und Frischkäse



20 min.



20 min.

• Zutaten •

12 große Champignons

1 Zitrone

100 g Frischkäse

7 cl Sahne

50 g Pistazien ohne Haut

1 Knoblauchzehe

1 Spritzer Olivenöl

Salz, Pfeffer

Einige Zweige Oregano oder Thymian

• Zubereitung •

- 1 | Ofen auf 180 °C vorheizen. Champignons putzen und Stiele entfernen. Zitrone sorgfältig schälen und die Segmente herauslösen. Knoblauchzehe schälen und halbieren, dann den Keim entfernen.
- 2 | Knoblauch, Pistazien, Zitronenfruchtfleisch und Käse in einen Messbecher geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 | Mit dem Quick Chef 10 bis 15 Sekunden auf Stufe 4 mixen und nach und nach die Sahne dazugeben. Es sollten noch einige Pistazienstücke übrigbleiben.
- 4 | Füllung auf die Champignons verteilen und diese in eine Auflaufform legen. Mit ein wenig Öl beträufeln und mit Oregano bestreuen.
- 5 | 20 Minuten backen.

Tipps - Braten Sie die Champignons für Ihre Grillfeste auf der Plancha.



Currypaste



20 min.



15 min.

• Zutaten •

- 3 Knoblauchzehen
- 2 cm Ingwerwurzel
- 1 Chili (nach Geschmack)
- 5 Kardamomschoten
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 1 TL Currypulver
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Paprika
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Apfelessig
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Wasser



• Zubereitung •

- 1 | Knoblauchzehen schälen und halbieren und den Keimentfernen. Ingwerschälen und in kleine Stücke schneiden. Einen Esslöffel Öl erhitzen, Ingwer und Knoblauch auf kleiner Flamme für etwa 10 Minuten weich schmoren. Zur Seite stellen.
- 2 | Fenchel, Koriander, Kurkuma, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprika in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zur Seite stellen.
- 3 | Die Samen aus der Kardamomschote lösen.
- 4 | Gewürze in einen Messbecher geben, Knoblauch und Ingwer, Kardamomsamen, Curry, Chili, Tomatenmark und Apfelessig hinzufügen. Den Rest Olivenöl dazugeben. Auf Stufe 6 zu einer homogenen Paste mixen.
- 5 | In einem Gefäß aufbewahren.

Tipps - Verwenden Sie die Paste für gegrillte Hähnchenbrust oder Reis.

Karotten-Ketchup



20 min.

70 min.

• Zutaten •

500 g Karotten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Weinessig
1 EL Balsamico
2 EL Olivenöl
1 Prise Ingwerpulver
1 Prise Paprika
1 Lorbeerblatt
50 g brauner Zucker
30 cl Tomaten-Coulis
12 cl Wasser
Salz, Pfeffer



• Zubereitung •

- 1 | Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden.
- 2 | Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln sowie Knoblauch mit den Karotten scharf anbraten. Nach 5 Minuten den braunen Zucker darüber geben und 3 Minuten lang karamellisieren. Mit Weinessig und Balsamico ablöschen. Wenn der Essig verdampft ist, Ingwer, Paprika, 5 cl Wasser und Tomaten-Coulis hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecke.
- 3 | Zugedeckt 1 Stunde lang auf ganz kleiner Flamme köcheln lassen, hin und wieder umrühren und darauf achten, dass stets ein Rest Flüssigkeit vorhanden ist.
- 4 | Lorbeerblatt herausnehmen und mit dem Quick Chef im Turbo-Modus mixen, dabei nach und nach 7 cl Wasser zugeben, bis Sie eine glatte Konsistenz erhalten.
- 5 | Ketchup abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Tipps - Servieren Sie diesen Ketchup zu hausgemachten Chicken-Nuggets.

Moulinex

QUICK CHEF

Rucola-Pesto mit gerösteten Mandeln



15 min.



5 min.

• Zutaten •

100 g Rucola

10 Basilikumblätter

1 Knoblauchzehe

60 g geschälte,
zerkleinerte Mandeln

15 cl Olivenöl

50 g fein geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer

• Zubereitung •

- 1 | Rucola und Basilikumblätter waschen und gründlich abtrocknen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- 2 | Knoblauchzehe schälen, halbieren und den Keim entfernen.
- 3 | Öl in einen Messbecher gießen. Rucola, Basilikum, Knoblauch, Mandeln und Parmesan dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 | Mit dem Quick Chef auf Stufe 4 mixen, bis Sie eine homogene Konsistenz erhalten.

Tipps - VSie können für dieses Pesto anstatt Mandeln auch Pinienkerne verwenden.



Pfirsich-Kompott mit Holunderblüten



10 min.



20 min.

• Zutaten •

1 kg Pfirsiche

2 g getrocknete
Holunderblüten

1 EL Agavensirup

• Zubereitung •

- 1 | Pfirsiche schälen und entsteinen. In Würfel schneiden.
- 2 | Pfirsiche mit den Holunderblüten in einen Topf geben und Agavensirup hinzugeben. Auf mittlerer Flamme erhitzen und für ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen.
- 3 | Anschließend mit dem Quick Chef auf Stufe 6 mixen, um ein Kompott mit glatter Konsistenz zu erhalten. Vor dem Verzehren abkühlen lassen.

Tipps - Getrocknete Holunderblüten finden Sie in den Teeregalen der Bioläden. Sie können sie auch während der Saison pflücken und dann trocknen.



Papaya-Kompott mit Ahornsirup



• Zutaten •

- 2 große Papayas
- 3 EL Ahornsirup
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Zitronengrassängel
- 5 cl Wasser



• Zubereitung •

- 1 | Papayas halbieren. Die Samen entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen, dann in Stücke schneiden. Das erste Blatt und die harten Enden des Zitronengrases entfernen, dann der Länge nach halbieren.
- 2 | Papaya und das Zitronengras in einen Topf legen, Wasser hinzufügen und etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme garen.
- 3 | Anschließend das Zitronengras herausnehmen und mit dem Quick Chef auf Stufe 4 mixen. Nach und nach Ahornsirup und Zitronensaft dazugeben.
- 4 | Vor dem Verzehren abkühlen lassen.

Tipps - Papaya hat viele Ballaststoffe und fördert die Verdauung.

Nuss-Brotaufstrich



15 min.



5 min.

• Zutaten •

60 g Haselnusspulver

150 g Milkschokolade

1 TL Haselnusspaste

50 g dunkle Schokolade

4 EL Haselnussöl



• Zubereitung •

- 1 | Haselnusspulver in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten.
- 2 | Milkschokolade und dunkle Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen.
- 3 | Haselnusspulver in einen Messbecher geben. Die geschmolzene Schokolade, Haselnusspaste und Öl dazugeben, dann mit dem Quick Chef auf Stufe 8 mixen, bis Sie eine homogene Mischung erhalten.
- 4 | In einem Glasgefäß aufbewahren.

Tipps - Bewahren Sie den Brotaufstrich an einem trockenen Ort geschützt von Licht auf. Wenn der Brotaufstrich hart wird, einfach einige Sekunden lang erwärmen, bis er sich besser streichen lässt.