

CASO®

D E S I G N

INNOVATIVE KITCHEN TECHNOLOGY



COOKBOOK

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 ensures perfect results because it is equipped with a planetary mixer: This ensures that the ingredients are optimally mixed, because the mixing element not only rotates along the edge of the bowl, but also on its own axis.

We wish you lots of fun preparing your food 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 **Schneebeesen**, 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

Put the egg, egg yolk, lemon juice and mustard in the mixing bowl. Then mix everything with the **whisk** at maximum speed, until it is foamy.

#### STEP 2

Mix the oils in a measuring cup and then put them into the mixing bowl while the engine is running. First dropwise, and when the mayonnaise begins to thicken, in a flow.

#### STEP 3

When all of the oil has been absorbed, season the mayonnaise and add the lemon juice.



# 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

Put the ingredients for the particular dip into the mixing bowl and stir with the **beater** until smooth. If the dip is too firm, add some milk. Serve with fresh bread, potatoes, nachos or vegetables.





---

# TEIGWAREN

DOUGH PRODUCTS





# BANDNUDELN

## Fettuccine

### Zutaten:

- 200 g Mehl
- 100 g Hartweizen
- 3 Eier

### 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 **Fettuccine 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).

### Ingredients:

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

### Preparation:

#### STEP 1

Put the ingredients into the mixing bowl and use the **dough hook** to get a smooth dough.

#### STEP 2

Sprinkle the work surface with some flour. Remove the dough from the bowl and knead briefly. Then roll out very thinly using the **pasta roller**. Carefully pass the pasta through the **fettuccine cutter**.

#### STEP 3

Fill a pot with water and some salt and bring it to boil. Cook the tagliatelle for 5 - 8 min, drain, and serve with a sauce of your choice (e.g. pesto).





# SPAGHETTI

Fettuccine

## Zutaten:

- 275 g Weizenmehl
- 3 Eier
- eine Prise Salz

## 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).

## Ingredients:

- 275 g flour
- 3 eggs
- a pinch of salt

## Preparation:

### STEP 1

Put the ingredients into the mixing bowl and use the **dough hook** to get a smooth dough.

### STEP 2

Sprinkle the work surface with some flour. Remove the dough from the bowl and knead briefly. Then roll out very thinly using the **pasta roller**. Carefully pass the pasta through the **Spaghetti cutter**.

### STEP 3

Fill a pot with water and some salt and bring it to boil. Cook the tagliatelle for 5 - 8 min, 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 flour
- 1 pk. dry yeast
- 1 tsp. salt

Toppings of choice (tomato sauce, cheese, ham, vegetables, tuna, Oregano, etc.)

### Preparation:

#### STEP 1

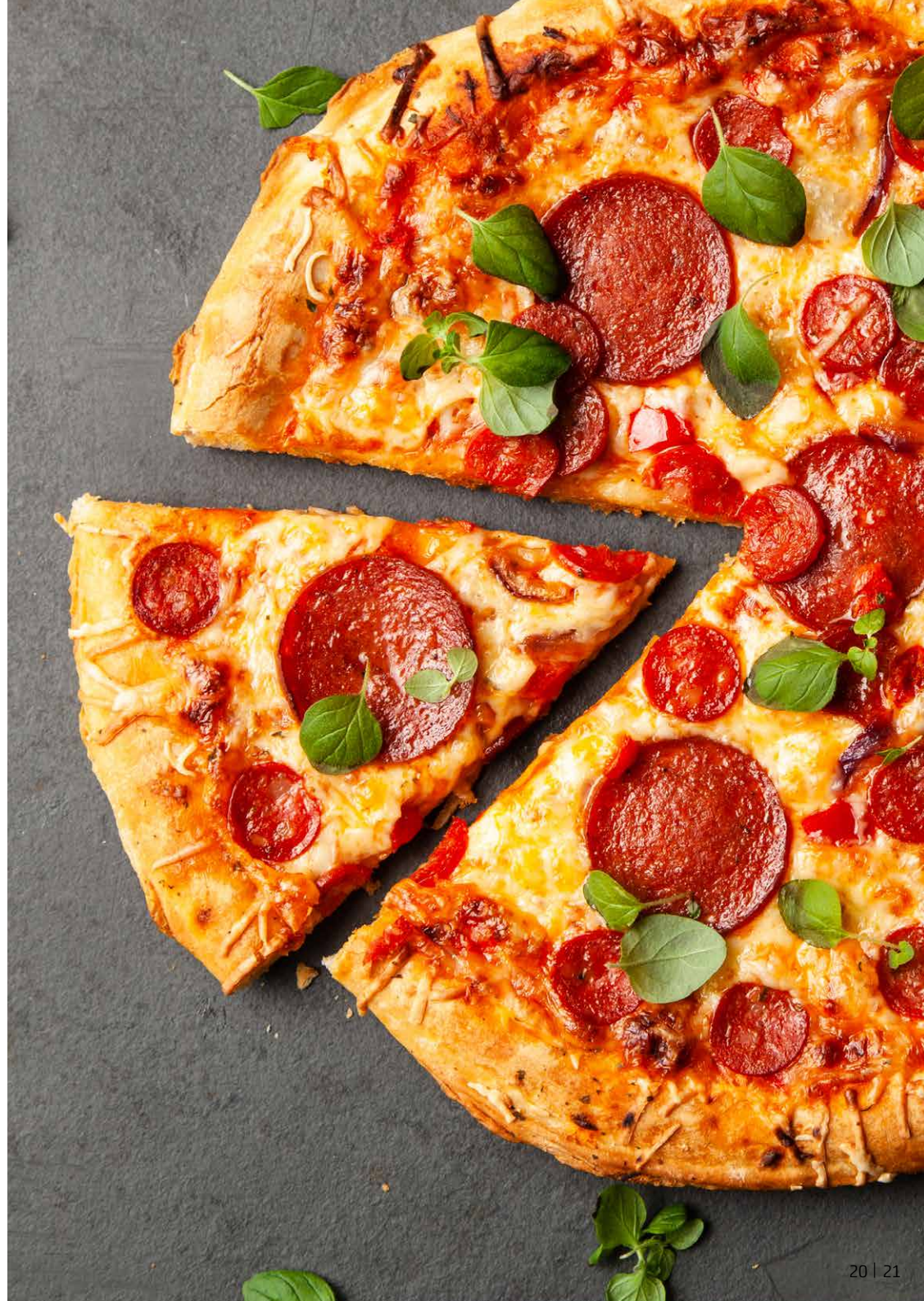
Put the yeast, sugar and water into a container, stir well and let it rest for about 5 min.

#### STEP 2

Put the flour, olive oil and the yeast mixture into the mixing bowl and use the **dough hook** to get a smooth dough. Let it mix for ca. 5 min. Then put the covered dough in a warm place for 30 min.

#### STEP 3

Sprinkle the worktop with some flour. Take the dough out of the bowl and shortly knead it. With a rolling pin, roll out the dough and place it on a baking sheet lined with parchment paper. Spread the tomato sauce and layer it with the toppings. Bake it in the preheated oven at 160 °C (convection) for approx. 18 min.





# 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

## 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.

## Ingredients:

- 3 eggs
- 140 g flour
- 125 ml milk
- 1 bell pepper
- ½ bunch of spring onions
- 125g mushrooms
- ½ clove of garlic
- 3 tbsp. fresh herbs or use a herbal mixture
- 2 tbsp. sour cream
- some grated cheese
- Salt, pepper

## Preparation:

### STEP 1

Put the eggs, flour, milk and a pinch of salt into the mixing bowl and use the **whisk** to get a smooth dough. Let it rest for 5 min.

### STEP 2

Meanwhile clean the vegetables and cut it into bite-sized pieces. Cook it in a pan with some oil for about 5 min.

### STEP 3

Add the sour cream, stir it 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

Gradually add some pancake batter into a pan to bake thin pancakes. Add one vegetable at a time, sprinkle with cheese, fold and wait until the cheese has melted. Turn the pancake in between.





# 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 flour
- 1 tsp. baking powder
- 1 large egg
- 1 pk. vanilla sugar
- a pinch of salt
- maple syrup / chocolate syrup
- Fruits (raspberries, blueberries etc.)
- 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 and stir briefly with the **beater**. Then mix the flour and the baking powder and gradually add them together with the milk to the mixing bowl and stir well.

### STEP 2

Heat a pan briefly with butter and fry small pancakes. Then serve them with maple syrup / chocolate syrup, fruits and powdered sugar.





# BUTTERTEIG

Butter dough

## Zutaten:

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

## Zubereitung:

### STEP 1

Die Butter und den Puderzucker mit dem **Flachrührer** aufschlagen, bis diese sahnig und gut vermischt 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.

## Ingredients:

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

## Preparation:

### STEP 1

Beat the butter and the powdered sugar with the **beater** until it is creamy and well mixed. Add the egg yolk and vanilla and mix briefly. Then sift the flour and mix everything with the **dough hook** until the dough forms.

### STEP 2

Wrap the dough with cling film and leave to cool for at least 2 hours.

### STEP 3

Bake at 175 °C for about 7-10 minutes.





# 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
- 1 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 **Schneebeesen** auf höchster Stufe steif schlagen. Anschließend vorsichtig in eine andere Schüssel umfüllen und die Rührschüssel sowie den **Schneebeesen** reinigen.

### STEP 2

Eigelb, Wasser und Zucker in die saubere Rührschüssel geben und mit dem **Schneebeesen** 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

Put the egg whites into the mixing bowl and beat them on the highest speed level with the **whisk** until stiff peaks. Carefully fill the egg whites into another bowl and clean the mixing bowl and the **whisk**.

### STEP 2

Put the egg yolks, water and sugar into the clean mixing bowl and beat on the highest speed level with the **whisk** until foamy.

### STEP 3

Mix the flour, salt, corn starch and baking powder in a separate bowl by using a spoon. Gradually add to the dough at the lowest speed level.



### 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 add the egg whites to the dough at the lowest speed level until well combined. Fill the dough into a baking pan (Ø 26 cm) lined with parchment paper and bake in a preheated oven for approx. 20-30 min. at 175 °C. Use a wooden stick to check whether the cake is ready before taking it out of 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

## 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. 3/4 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.

## Ingredients:

- 300 g soft butter
- 270 g sugar
- 1 pk. vanilla sugar
- 1 pinch of salt
- 5 eggs
- 375 g flour
- ½ tsp. baking powder
- 3 tbsp. milk
- 20 g cocoa powder
- 20 g sugar

## Preparation:

### STEP 1

Place the soft butter in the mixing bowl and use the **beater** until it softens. Gradually add sugar, vanilla sugar and salt. When the batter is formed, add the eggs separately.

### STEP 2

Mix the flour and baking powder and gradually add the milk. Fill 3/4 of the dough into a cake mold. Mix the remaining dough with cocoa powder and sugar and add some milk. Place the dark dough on the light dough and fold it in spirally using a fork. Bake the cake at 180 °C for about 60 minutes.





---

# SÜSSES

SWEETS





# CRÈME BRULÉE

Crème brûlée



## 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 yolk, sugar and vanilla into the mixing bowl. Stir with the **whisk** for 1 minute. Add the cream through the opening in the lid after 30 seconds.

### STEP 3

Pour the batter into small bowls. Fill an oven-proof mold with a little hot water, place the bowls into it and bake in the oven for about 50-60 minutes. Allow to cool and then put them in the fridge. Sprinkle with sugar before serving and caramelize for 2 minutes under a very hot grill or using a flambé burner.





# 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

## Ingredients:

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

## 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.

## Preparation:

### STEP 1

Put the egg whites into the mixing bowl and beat them on the highest speed level with the **whisk** until stiff peaks. Carefully fill the egg whites into another bowl and clean the mixing bowl and the **whisk**. Repeat the same steps for the cream.

### STEP 2

Melt the butter and chocolate over a water bath. Put the egg yolks and the water into the clean mixing bowl and beat on the highest speed level with the **whisk** until foamy. Add the sugar and continue to whisk until the batter is light and creamy.

### STEP 3

Add the cooled, melted chocolate butter mixture and stir at low speed with the **beater**. Then carefully fold in cream and egg whites with a rubber spatula.





**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 8 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 cut it into slices with the **grater**. Place the cucumber slices in a colander and mix with the salt. Let it rest for 5 minutes.

### STEP 2

Dissolve the sugar in the vinegar (stirring constantly) until the sugar is completely dissolved. Season/dilute with water, add salt and refine with herbs.

### STEP 3

Now rinse the cucumber slices and mix with the sauce. Leave to stand in the fridge for approx. 1 hour before eating.





# WARMER GEMÜSESALAT

Warm vegetable salad



## Zutaten:

- 4 Möhren
- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Rosmarin, gehackt
- 50 g Sahne
- Salt, Pfeffer, Muskatnuss

## Ingredients:

- 4 carrots
- 2 zucchinis
- 1 onion
- 1 clove of garlic
- 1 tsp. chopped rosemary
- 50g cream
- salt, pepper, nutmeg

## Zubereitung:

### STEP 1

Möhren und Zucchini putzen und die Enden abschneiden. Zwiebel schälen. Reibtrommel für große Julienne verwenden und das Gemüse nacheinander in die **Multi-reibe** 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

Clean the carrots and the zucchinis and cut off the ends. Peel the onion. Use the drum for large julienne and fill in the vegetables one after another into the **multi grater**.

### STEP 2

Put the vegetables into a pot with 50 ml water and cook at low temperature. Peel the garlic and finely chop it. Add the garlic and the rosemary to the vegetables and cook it for several minutes until it is al dente, stirring occasionally.

### STEP 3

Stir in the cream and add salt, pepper and nutmeg to taste. Serve with salt potatoes and salmon or as an appetizer.





CASO<sup>®</sup>  
DESIGN

INNOVATIVE KITCHEN TECHNOLOGY



[facebook.com/casogermany](https://facebook.com/casogermany)



[instagram.com/casodesign](https://instagram.com/casodesign)



## Germany

---

**Braukmann GmbH**  
Raiffeisenstraße 9  
D-59757 Arnsberg

### **Distribution**

Fon +49 (0) 29 32 - 547 66 - 0  
Fax +49 (0) 29 32 - 547 66 - 77  
[info@caso-design.de](mailto:info@caso-design.de)

[www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)