



## Welcher Spiralschneider für Kohlrabi?

Karotten rüsten, mit dem Sparschäler schälen und halbieren. Nun kannst du die Karottenhälften entweder mit einem Gemüsehobel oder dem Messer längs in feine Scheiben schneiden. Danach jede einzelne Scheibe in sehr feine Streifen schneiden und fertig sind die Rübli-Julienne.

vegetarisch lebende Personen profitieren besonders von einem Spiralschneider. Verschiedene Gemüsesorten haben meist unterschiedliche Garzeiten. Das bedeutet, Gemüsearten die eine längere Kochzeit haben werden dünner geschnitten.

## Kann man Zoodles einfrieren?

Schneiden Sie nach unserer Anleitung oben das Gemüse in feine Julienne. Geben Sie den geschnittenen Sellerie und die Karotten in einen Topf. Geben Sie Wasser, Butter, eine Prise Salz, etwas Pfeffer und den Zucker hinzu. Lassen Sie das Gemüse auf kleiner Flamme für etwa 5 Minuten köcheln.

## Der Spiralschneider zum Einsteigen

Anschließend gibst du einen Esslöffel Öl in die Bratpfanne und brätst die Zoodles. Die schnellste Methode für gekochte Zucchini Nudeln ist die Zubereitung in der Mikrowelle. Anderes <https://drive.google.com/drive/folders/18pCRnsUwXXCCFGb80qqLJozVECpDZTHt?usp=sharing> Gemüse, wie Gurke, wird ja normalerweise auch roh gegessen. Wie bei allen Nudelgerichten ist auch bei Zoodle-Gerichten immer die Sauce der wesentliche Geschmacksträger.

## Genius Gemüeschneider Zwiebelschneider Nicer Dicer 3-teilig (Mint-Grün)

Denn unter Julienne versteht man in der Gastronomie die Schnittart von 2 bis 3 mm dünne Gemüsestreifen. Somit ist ein Spiralschneider, wenn er dünne Streifen schneidet, automatisch ein Julienne Schneider. Dort finden Sie erste Tipps für die kreative Zubereitung von Gemüsespiralen. Zusätzlich gibt es viele Low-Carb-Kochbücher, die Sie sich kaufen können, denn für solche Rezepte kommt der Spiralschneider regelmäßig zum Einsatz. Spiralschneider sind perfekt, um köstliche Gemüsenudeln herzustellen.

## Was ist ein Juliennehobel?

Es handelt sich dabei um in sehr kleine Würfel (1–2 mm) geschnittenes Gemüse wie Karotten, Paprika, Zucchini,

Sellerie, Lauch, Kohl oder Zwiebeln. Verwendet wird die Brunoise als Einlage für Suppen und Saucen, aber auch als Beimischung zu Fisch- und Reisgerichten sowie zur Dekoration von Salattellern.

Der sanduhrförmige Spiralschneider in Schwarz-Silber ist nicht nur handlich, sondern auch ganz schön schick. Zucchini Spaghettis sind eine echt leckere Alternative zu den herkömmlichen.

Die hochwertigen Edelstahl-Klingen sind sehr scharf und schneiden von Gemüse bis Obst weichere und harte Sorten. Neben hübschen und akkurat geschnittenen Spiralen, produziert er ab und zu, je nach Gemüse- oder Obstsorte, leider schon mal nur Schnipsel. Die Gemüsenudeln können sich im Salat oder Pfannengericht sehen lassen. Im Fokus steht die Benutzerfreundlichkeit des Spiralschneiders.

## **Twinzee Spiralschneider**

### **Welcher Spiralschneider für Möhren?**

Zucchini Nudeln einfrieren. Zucchini-Nudeln, auch Zudeln genannt, sind eine wunderbare, gesunde Alternative zu Pasta auf Getreidebasis. Auch wenn sie frisch am besten schmecken, kannst du die Zudeln trocknen und einfrieren, wenn du sie länger aufbewahren möchtest.

Sowohl bei manuellen als auch bei elektrischen Spiralschneidern muss das Gemüse in eine Öffnung passen. Oft können Sie Gemüsereste mit einer Spülbürste entfernen. Viele Hersteller legen ihren Spiralschneidern Rezepte bei, von denen Sie sich inspirieren lassen können. Die meisten Spiralschneider sind spülmaschinengeeignet, Sie können sie in der Spülmaschine reinigen. Gerade bei den Geräten, die Sie mit einer Kurbel antreiben, sollten Sie sicher sein, dass der Spiralschneider fest auf seiner Unterlage steht.

### **Cuisique Premium Spiralschneider Test**

In dieser Hinsicht sollten Sie sich auch direkt darüber informieren, ob sich der Spiralschneider einfach und schnell reinigen lässt. Der günstige Preis ist für viele Obst- und Gemüse-Fans ein weiteres Kaufkriterium. So zum Beispiel die Rutschfestigkeit des Spiralschneiders. Die kurbellose Variante der Spiralschneider funktionieren nach dem Prinzip eines Bleistiftanspitzers.

### **Wie schmecken Zoodles?**

Aubergine einfrieren. Haben Sie die Auberginen aus dem Eiswasser genommen und abgewaschen, können Sie sie einfrieren: Dazu verwenden Sie einen Gefrierbeutel oder eine Gefrierdose. Glasbehälter sind zum Einfrieren nicht geeignet.