



Obstsalat-Carpaccio

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Personen

2 säuerliche Äpfel (z. B. Granny Smith)
 3 Kiwis
 ½ Ananas
 ½ Zitrone
 2 EL Zucker
 Saft von einer unbehandelten Orange
 Nach Belieben etwas Orangenabrieb
 1 EL Rum
 3 EL Haselnussblättchen

1. Äpfel und Kiwis schälen. Die halbierten Äpfel jeweils entkernen. Die geschälte Ananas der Länge nach halbieren und jeweils den harten Strunk herausschneiden.
2. Äpfel und Kiwis mit dem Mando-Junior (Stufe 1) in Scheiben hobeln, Ananas ebenfalls hobeln (Stufe 3).
3. Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
4. Das Obst abwechselnd leicht überlappend auf 4 flachen Tellern anrichten und mit der Hälfte des Zuckers bestreuen. Anschließend kurz ziehen lassen.
5. Orangensaft, -abrieb, Rum und übrigen Zucker verrühren und über das Obst geben. Mit Haselnussblättchen bestreut servieren.



Champignon-Zwiebelschnitte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Backofen: 210 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 4 Personen

1 große rote Zwiebel (100 g)
 100 g braune Champignons
 200 g Schmand
 1 EL Schnittlauchröllchen
 Salz, Pfeffer, Paprikapulver
 1 Rolle Flammkuchenteig aus dem Kühlregal (260 g)

1. Die geschälte Zwiebel mit dem Mando-Junior in Ringe hobeln (Stufe 1). Champignons putzen, dann in Scheiben hobeln (Stufe 2).
2. Schmand und Schnittlauchröllchen verrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
3. Den Flammkuchenteig auf dem Backrost mit der Silikon Backunterlage ausrollen, Schmandmasse darauf streichen und mit Zwiebelringen und Champignonscheiben belegen.
4. Die Schnitte im vorgeheizten Backofen bei 210 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen und anschließend sofort servieren.

Mando-Junior

Für Scheiben nach
Lust und Laune!



Mando-Junior

... ideale Reibe, wenn „eben mal schnell“ gehobeltes Gemüse oder Obst benötigt wird. Dank pfiffiger Mechanik können dabei drei unterschiedliche Scheibendicken eingestellt werden.



- 1** Rahmen mit Griff
- 2** Schräg verlaufende Klinge
- 3** Fingerschutz: 3 Metallpins halten das Lebensmittel
- 4** Schieber auf der Unterseite zum Verriegeln/Entriegeln des Produktes bzw. zum Einstellen der Scheibendicke
- 5** Antirutsch-Beschichtung



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

Cleverer Schieber zum Einstellen

Das Schloss-Symbol (zum Verriegeln des Produktes) bzw. die gewünschte Scheibendicke wird mit dem Schieber ganz einfach eingestellt.



Großer Fingerschutz

Nie ohne Fingerschutz verwenden. Obst oder Gemüse auf eine feste Unterlage legen. Den Fingerschutz mit beiden Händen am Rand festhalten und nach unten drücken, um das Schneidgut zu fixieren. Für dünne Lebensmittel, wie Karotten, diese in 3 gleich lange Stücke schneiden und jeweils auf die Pins stecken.



Sicherer Halt

Dank der Antirutsch-Beschichtung kann der Mando-Junior auf verschiedene Schüsseln/Produkte aufgelegt werden oder auch schräg aufgestellt verwendet werden.



Reinigung

Verwende bei der Reinigung von Hand immer eine Spülbürste, da die Klinge sehr scharf ist. Für eine gründliche Reinigung den Schieber komplett entfernen. Dazu den Rahmen mit der einen Hand nach unten drücken (1), gleichzeitig mit der anderen Hand den geöffneten Schieber vorsichtig nach innen drücken (2) und dann entnehmen. Zum Zusammensetzen das Häkchen des Schiebers in die Rahmenausparung setzen, dann das Häkchen auf der gegenüberliegenden Seite einsetzen. Darauf achten, dass das Logo außen ist und dann das Produkt sofort verriegeln.

