



# **TURBO-BLENDER UND MEHR** DIE FLEXIBLEN MÖGLICHKEITEN DES DYNAMIX®

Pfiffige Rezeptideen  
für kreative Köpfe



## Gönnen Sie sich das Original!

Seit der Gründung vor über 50 Jahren entwickeln wir Geräte für die Profiküche. Als Erfinder der Mixer, produziert in Frankreich, nehmen wir eine herausragende Stellung ein. Dadurch versprechen wir eine qualitätsbewusste Produktion, einfach zu bedienende Geräte sowie besten Support und Versorgung mit Ersatzteilen von unserem Standort in Kehl (Rhein) aus.

Die enge Zusammenarbeit mit einer Vielzahl von Köchen hat uns zu einem anerkannten Trendsetter und Spezialisten gemacht. Der Grundstoff für den Erfolg im Außerhaus-Markt sind tragfähige Konzepte und kreative Ideen. Lassen Sie sich inspirieren!

Kulinarische Grüße

**Günther Bosshammer (Geschäftsleitung)**

## DAS SAGEN DIE PROFIS



„Was mich an den Mixstäben von Dynamic wirklich reizt, ist ihre Vielfältigkeit. Ein Gerät deckt nahezu alle Bereiche ab. Durch einfaches Austauschen der Stäbe, Messer oder Scheiben kann man alle nur denkbaren Massen und Flüssigkeiten herstellen.“

**(Gregor Raimann, raimannConcepts)**

## DIE VIELFALT BEIM **DYNAMIX**<sup>®</sup>

Unsere fünf Superstars dürfen in keiner Küche mehr fehlen. Das Zweifach-Messer für Stampf, gröbere Massen wie Pesto und zum Vorzerkleinern. Das Vierfach-Messer für normale Suppen, Dressings und Saucen. Die Schlag- und Quirl-Scheibe für Teige, Schäume und Eiermassen. Und unser Turbo-Blender für feinste Suppen, Emulsionen und Eismassen. Eben für alles, was der moderne Gastronom von heute braucht – in einem Gerät.

# UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- ✓ **Vielseitigkeit:**  
Die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt:  
fünf Stab-Aufsätze – zwei Messer, zwei Scheiben  
und der einzigartige Turbo-Blender.
- ✓ **Leistung:**  
Hochwertig und robust, lange Lebensdauer und  
perfekte Ergebnisse.
- ✓ **Ergonomie:**  
Form und Funktionen sorgen für ein angeneh-  
mes Handling.
- ✓ **Hygiene:**  
Komplett zerlegbar für HACCP-konforme, ein-  
fache Reinigung.



## DER TURBO-BLENDER FÜR ALLE FÄLLE

- ✓ Emulsionen aus flüssigen Zutaten vermengen sich durch den Einsatz des Turbo-Blenders optimal und bleiben längere Zeit stabil.
- ✓ Suppen, Soßen, Dressings oder Cremes lassen sich zu homogenen Produkten verarbeiten, ohne ein Sieb oder andere Hilfsmittel zu nutzen.
- ✓ Der Turbo-Blender verarbeitet nicht nur Früchte, sondern ist auch für die Herstellung von Eis bestens einsetzbar.
- ✓ Der Einsatz von industriellen Bindemitteln ist nicht nötig, vor allem bei stärkehaltigen Lebensmitteln.
- ✓ Das gesamte Produkt wird fein zerkleinert, die Aromastoffe bleiben erhalten, es entsteht ein natürliches Endprodukt.



„Mich begeistert die Flexibilität Je nach Bedarf kann ich den Mixstab einfach abnehmen und durch den Turbo-Blender ersetzen. Und dann geht es richtig zur Sache.

Mit dem Turbo-Blender können wir sehr leichte und cremige Emulsionen herstellen.

Wir erhalten sehr stabile, luftige und feine Bindungen ohne Zusätze nutzen zu müssen. Ich bin von den Ergebnissen und den Möglichkeiten begeistert.»

**(Gregor Raimann, raimannConcepts)**

# WARUM TURBO-BLENDER?

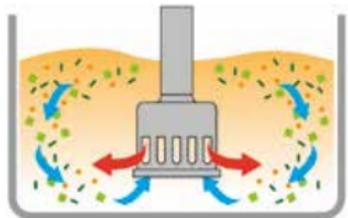
Dynamic hat die größte Vielfalt an Zubehör für die verschiedenen Mixerserien auf dem Markt. Mit den Mixstäben hat man unzählige Möglichkeiten für die Zubereitung köstlicher Speisen, vom Dip über Soßen und Suppen bis hin zu Eis und Frappes.

Für die außergewöhnlichen Zubereitungen nutzt man die besonderen Eigenschaften des Turboblendens.

## DAS PRINZIP

Die Masse wird von unten angezogen, zerschnitten und mit dem Emulgierwerkzeug zerkleinert, anschließend mit sehr hoher Geschwindigkeit durch die Zähne der Glocke ausgetoßen.

Ergebnis: Ihre Masse wird cremig fein.



## MIXSTAB ODER TURBO-BLENDER? ODER BEIDE!

Mixstab und Turbo-Blender sind zwei eigenständige Werkzeuge mit unterschiedlichen Ergebnissen. Beide können, je nach Anwendung, einzeln oder auch zusammen eingesetzt werden. Beim Turbo-Blender ist die Verbindung der gemixten Zutaten als Emulsion deutlich feiner.

Bei größeren Mengen ist es optimal, zunächst den Mixstab einzusetzen, um dann mit dem Turbo-Blender die perfekte Emulsion herzustellen.

**EXKLUSIV  
VON DYNAMIC**



## TOMATEN-PINIENKERN-PESTO SO ODER SO

Hier kann man die Möglichkeiten sehr gut erkennen. Zutaten erst mit dem Mixstab zerkleinern und dann entscheiden, welche Variante gewünscht ist. Reicht die normale Version, oder nutzt man zusätzlich den Turbo-Blender für ein noch feineres Pesto?

Das komplette Rezept finden Sie auf Seite 15.

# INHALT

## SUPPEN

Mandel-Brokkoli-Suppe	8
Möhren-Kokos-Ingwer-Suppe	9
Orientalische Süßkartoffelsuppe	10

## CREMES, DIPS & SAUCEN

Avocado-Hummus	11
Weißer Bohnencreme	12
Baba Ghanoush	13
Kräutersenf	14
Tomaten-Pinienkern-Pesto	15
Vegane Cashew-Käse-Sauce	16

## GEWÜRZMISCHUNGEN

Magic Dust	17
Thymiansalz	18
Limettensalz	19

## SMOOTHIES

Birnen-Bananen-Kokos-Smoothie	20
Lebkuchen-Smoothie	21

## PÜREES & STAMPF

Gemüsepüree vom Kürbis	22
Gemüsepüree vom Sellerie	23
Gemüsepüree von roter Bete	24
Kartoffelstampf mit Wirsing und Speck	25
Kartoffelstampf mit Erbsen	26
Kartoffelstampf mit roter Zwiebel	27



Weitere Rezepte finden Sie in unserer  
Kochwelt auf  
[www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



## Mandel-Brokkoli-Suppe



- 450 g Brokkoli
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Rapsöl
- 150 ml Küchensahne
- 450 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Mandelblättchen
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer und Zucker
- 50 g Crème fraîche

Brokkoli putzen und in Röschen zerteilen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel zugeben. Zwiebeln glasig dünsten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, die Gemüsebrühe zugeben und für zehn Minuten köcheln lassen. Nun den Brokkoli in den Sud geben und für weitere 5 - 8 Minuten kochen lassen. Sahne und Zitronensaft zugeben und mit dem Dynamic 4-Klingen-Messer fein pürieren. Die Suppe nun erneut aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mandelblättchen goldbraun rösten und über die Suppe streuen, einen Löffel Crème fraîche in die Mitte der Suppe setzen.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer  
Kochwelt auf  
[www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



## Möhren-Kokos-Ingwer-Suppe



- 650 g Karotten
- 2 Zwiebeln
- 40 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- ½ TL Kurkuma
- 300 ml Kokosnussmilch
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer und Zucker
- 3 EL Croutons
- 2 EL Parmesanspäne
- Petersilie zur Dekoration

Karotten schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und grob hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer glasig anschwitzen. Gewürze und Zucker dazugeben, den Zucker an dem Gemüse leicht karamellisieren lassen und mit der Brühe ablöschen. Kokosmilch zugeben und für ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Suppe nun mit dem Dynamic 2-Klingen-Messer fein vorpürieren. Die Suppe anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Dynamic Turbo-Blender fein pürieren, bis eine schöne glatte Samtsuppe entsteht. Mit Croutons und Parmesan bestreuen und mit der Petersilie dekorieren.



## Orientalische Süßkartoffelsuppe



- 500 g Süßkartoffeln
- 20 g Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette
- 1 Zwiebel
- 400 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Kokosmilch
- 1 TL Chiliflocken
- Salz und Pfeffer
- Prise Kreuzkümmel, Zimt & Kardamom
- 2 Zweige Minze

Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln ebenfalls schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Ingwer sowie Knoblauch anrösten, Zwiebeln und Süßkartoffeln zugeben und mit andünsten. Gewürze ebenfalls zu dem Gemüse geben leicht anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen und für etwa 10 - 15 Minuten köcheln lassen. Für eine leicht stückige Konsistenz die Suppe mit dem Dynamic 2-Klingen-Messer pürieren. Die Suppe nun mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Für eine feinere Konsistenz kann der Dynamic Turbo-Blender eingesetzt werden, der die Suppe sehr fein emulgiert. Minzblätter fein schneiden und mit den Chiliflocken über die Suppe streuen.



## Avocado-Hummus



- 400 g Kichererbsen (Dose)
- ½ Knoblauchzehe
- 1 TL fein geriebene Zitronenschale
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Tahin
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 EL schwarzer Sesam
- 2 reife Avocados
- Salz und Pfeffer

Kichererbsen gründlich abtropfen lassen. Knoblauchzehen grob hacken, mit den Kichererbsen, der Zitronenschale, dem Zitronensaft, dem Tahin (Sesampaste), dem Olivenöl, den Avocados, etwas Salz und Pfeffer in einen hohen Messbecher geben und mit dem Dynamic 4-Klingen-Messer fein pürieren. Ist die Masse püriert, kann anschließend mit dem Dynamic Turbo-Blender noch einmal nachgearbeitet werden, um eine feine, cremige Konsistenz zu erreichen. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Hummus mit etwas Olivenöl beträufeln und mit schwarzem Sesam bestreuen.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer  
Kochwelt auf  
[www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



## Weißer Bohnencreme



- 350 g weiße Bohnen (Dose)
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Limettensaft
- Salz und grober Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe

Knoblauch schälen, die weißen Bohnen abgießen. Die Bohnen mit dem Knoblauch, 5 EL Olivenöl und 4 EL Bohnensud in einen hohen Messbecher geben und mit dem Dynamic 2-Klingen-Messer anpürieren. Ist die Masse püriert, anschließend mit dem Dynamic Turbo-Blender noch einmal nacharbeiten, um eine feine, cremige Konsistenz zu erreichen. Creme mit Salz und Limettensaft abschmecken. Abschließend mit grobem Pfeffer bestreuen.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer  
Kochwelt auf  
[www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



## Baba Ghanoush



- 1 kg Auberginen
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Tahin
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 EL Oliven (Kalamata-Oliven)
- Salz und grober Pfeffer

Backofen auf 240 °C vorheizen, Auberginen waschen und einstechen. Die Auberginen für ca. 30 bis 40 Minuten backen, die Haut sollte fast schwarz sein. Je nach Größe der Auberginen kann die Garzeit variieren. Eine tolle Alternative zum Backofen ist der Grill, hier kommt noch ein feines Raucharoma an das Gemüse. Die lauwarmen Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Fruchtfleisch mit dem Tahin, dem Zitronensaft und dem Olivenöl in einen hohen Messbecher geben und mit dem Dynamic 4-Klingen-Messer fein pürieren. Den Knoblauch und die Oliven in einem Messbecher mit dem Dynamic 2-Klingen-Messer anhacken. Petersilie waschen und ebenfalls hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## Kräutersenf



250 g Senfmehl  
150 ml Weißweinessig, mild  
¼ Bund Basilikum, Koriander, Petersilie und Minze  
1 EL Salz und Zucker

Senfmehl in eine Schüssel geben und mit 180 ml kochendem Wasser übergießen. Essig zugeben und die Masse gründlich verrühren. Für 5 - 10 Minuten ziehen lassen. Die Kräuter waschen und trocknen, die Blätter vom Stiel zupfen. Salz, Zucker, Kräuter und den erkalten Senfansatz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Dynamic 4-Klingen-Messer gründlich durcharbeiten. Ist die Masse zu fest, noch etwas kaltes Wasser zugeben. Anschließend den Senf mit dem Dynamic Turbo-Blender glatt und geschmeidig pürieren.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer  
Kochwelt auf  
[www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



## Tomaten-Pinienkern-Pesto



- 70 g Pinienkerne
- 800 g getrocknete Tomaten (Sofrtomaten sind die beste Variante)
- 2 Knoblauchzehen
- 12 EL Olivenöl
- 150 g Parmesan, gerieben
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Chilipulver

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Anschließend alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Dynamic 4-Klingen-Messer gründlich mixen. Es sollte eine kompakte cremige Konsistenz ergeben. Für den Erhalt der Farbe bei größeren Mengen die Masse vakuumieren.



## Vegane Cashew-Käse-Sauce



- 200 g Cashewkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Hefeflocken
- 3 EL Limettensaft
- 2 EL Senf, mild
- 400 ml Pflanzenmilch
- 4 EL Pflanzensahne
- Salz und Pfeffer
- ¼ TL Kurkuma

Die Cashewkerne zugedeckt in kaltem Wasser über Nacht einweichen lassen. Die Nüsse anschließend gründlich abgießen. Knoblauch schälen und mit den Nüssen und den Hefeflocken in ein hohes Gefäß geben und mit dem Dynamic 2-Klingen-Messer fein hacken. Limettensaft, Kurkuma, Senf, Pflanzenmilch und Pflanzensahne dazugeben und mit dem Dynamic Turbo-Blender fein pürieren, bis die Masse emulgiert und schön glatt ist. Die Sauce nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## Gewürzmischung – Magic Dust



- 50 g Chiliflocken spicy o. Paprikapulver mild
- 25 g grobes Meersalz
- 25 g brauner Zucker
- 20 g schwarze Pfefferbeeren
- 20 g Schwarzkümmel o. Kreuzkümmel
- 5 g Knoblauchpulver
- 5 g Thymian

Die Gewürze in einen hohen Messbecher geben und alles für ca. fünf Minuten mit dem Dynamic 4-Klingen-Messer zerkleinern. Anschließend den Aufsatz tauschen und die Gewürze für weitere fünf Minuten mit dem Dynamic Turbo-Blender fein mahlen. Die Gewürzmischung ist danach schön fein und frisch gemahlen.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer  
Kochwelt auf  
[www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



## Gewürzmischung – Thymiansalz



250 g grobes Meersalz  
1 Bund Thymian, frisch

Thymianblätter vom Stiel abzupfen und mit dem Meersalz in einen hohen Messbecher geben und alles für ca. fünf Minuten mit dem Dynamic 4-Klingen-Messer fein hacken. Anschließend den Aufsatz tauschen und die Gewürze für weitere fünf Minuten mit dem Dynamic Turbo-Blender fein mahlen. Die Gewürzmischung ist danach schön fein und frisch gemahlen.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer  
Kochwelt auf  
[www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



## Gewürzmischung – Limettensalz



200 g grobes Meersalz  
2 Limetten

Limetten mit warmem Wasser abwaschen und mit einem Sparschäler oder einem kleinen Messer die Schale vorsichtig herunterschneiden. Die weiße Haut sollte möglichst nicht verarbeitet werden, da sie bitter ist. Die Limettenschale und das Meersalz in einen hohen Messbecher geben und alles für ca. fünf Minuten mit dem Dynamic 4-Klingen-Messer zerkleinern. Anschließend den Aufsatz tauschen und die Gewürze für weitere fünf Minuten mit dem Dynamic Turbo-Blender fein mahlen. Die Gewürzmischung ist danach schön fein und frisch gemahlen.



## Birnen-Bananen-Kokos-Smoothie



- 1 Banane
- 4 Birnen
- 50 ml Orangensaft
- 50 ml Kokosmilch
- ½ TL Kurkuma
- 1 EL Agavensirup
- 6 Eiswürfel

Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Bananen schälen und in grobe Stücke zerkleinern. Sämtliche Zutaten in einen hohen Messbecher geben und für ca. zwei Minuten mit dem Dynamic 4-Klingen-Messer fein pürieren. Wer seinen Smoothie besonders cremig und fein haben möchte, kann ihn erneut mit dem Dynamic Turbo-Blender pürieren.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer Kochwelt auf [www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



## Lebkuchen-Smoothie



- 350 ml Kokosmilch
- ½ Banane
- 3 EL Agavendicksaft
- ¼ TL Vanillemark
- ¼ TL Zimt
- ¼ TL Nelken
- 5 g Ingwer
- 6 Eiswürfel

Banane und Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden, anschließend sämtliche Zutaten in einen hohen Messbecher geben und für ca. zwei Minuten mit dem Dynamic 4-Klingen-Messer fein pürieren. Wer seinen Smoothie besonders cremig und fein haben möchte, kann ihn erneut mit dem Dynamic Turbo-Blender pürieren.



## Gemüsepuree vom Kürbis



500 g Hokkaido-Kürbis  
35 g Butter  
Salz, Zucker und Muskat  
3 EL Crème fraîche

Kürbis mit Schale halbieren, Kerne entfernen und grob würfeln. Kürbis mit Salzwasser bedeckt in einem Topf für ca. 20 Minuten weich kochen. Gemüse abgießen, Wasser aufheben. Die Kürbiswürfel und die Butter in einen hohen Messbecher geben, mit Salz, Zucker und Muskat würzen und dann Crème fraîche zugeben. Die Masse mit dem Dynamic 2-Klingen-Messer anpürieren, den Aufsatz wechseln und mit dem Dynamic Turbo-Blender erneut fein pürieren. Je nach Bedarf noch etwas von dem Kürbissud zugeben. Masse mit Salz und Muskat abschmecken.



## Gemüsepuree vom Sellerie



- 450 g Sellerie
- 35 g Butter
- Salz und Zucker
- 3 EL Crème fraîche
- 1 Limette

Sellerie schälen, halbieren und grob würfeln. Den Saft einer Limette in das Kochwasser geben. Sellerie mit Salzwasser bedeckt in einem Topf für ca. 25–30 Minuten weich kochen. Sellerie abgießen, Wasser aufheben. Die Selleriewürfel und die Butter in einen hohen Messbecher geben, mit Salz und Zucker würzen und danach Crème fraîche zugeben. Die Masse mit dem Dynamic 2-Klingen-Messer anpürieren, den Aufsatz wechseln und mit dem Dynamic Turbo-Blender erneut fein pürieren. Je nach Bedarf noch etwas von dem Selleriesud zugeben. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer  
Kochwelt auf  
[www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



## Gemüsepuree von roter Bete



- 450 g rote Bete (gekocht)
- 35 g Butter
- Salz und Zucker
- 3 EL Crème fraîche
- 1 Limette

Rote Bete grob würfeln und mit Salzwasser bedeckt in einem Topf für ca. 20 Minuten weich kochen. Danach abgießen, Wasser aufheben. Die Rote-Bete-Würfel und die Butter in einen hohen Messbecher geben, mit Salz und Zucker würzen, danach Crème fraîche zugeben. Die Masse mit dem Dynamic 2-Klingen-Messer anpürieren, den Aufsatz wechseln und mit dem Dynamic Turbo-Blender erneut fein pürieren. Je nach Bedarf noch etwas von dem Rote-Bete-Sud zugeben. Masse mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer  
Kochwelt auf  
[www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



## Kartoffelstampf mit Wirsing und Speck



- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 80 ml Milch
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 30 g Speck, gewürfelt
- 50 g Wirsing

Kartoffeln schälen und grob würfeln, in Salzwasser für 20 Minuten gar kochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Den Speck in einer Pfanne knusprig braten, danach durch ein Sieb abtropfen lassen. Wirsing waschen, fein schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Die Kartoffeln mit der Butter und der Milch in eine tiefe Schüssel geben. Mit dem Dynamic 2-Klingen-Messer anpürieren. Der Aufsatz eignet sich hervorragend für Kartoffelstampf, für ein feineres Ergebnis empfiehlt sich der Dynamic-Pürierstab-Aufsatz. Den Wirsing und den Speck zu dem Kartoffelstampf geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Glänzende Alternative:  
Pürierstab Dynamix





## Kartoffelstampf mit Erbsen



- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 80 ml Milch
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 100 g Erbsen jung, TK

Kartoffeln schälen und grob würfeln, in Salzwasser für 20 Minuten gar kochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Erbsen auftauen lassen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Die Kartoffeln mit der Butter und der Milch in eine tiefe Schüssel geben. Mit dem Dynamic 2-Klingen-Messer anpürieren. Der Aufsatz eignet sich hervorragend für Kartoffelstampf, für ein feineres Ergebnis empfiehlt sich der Dynamic-Pürierstab-Aufsatz. Die Erbsen zu dem Kartoffelstampf geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



Weitere Rezepte finden Sie in unserer  
Kochwelt auf  
[www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



## Kartoffelstampf mit roter Zwiebel



500 g Kartoffeln, mehlig kochend  
80 ml Milch  
30 g Butter  
Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat  
2 rote Zwiebeln

Kartoffeln schälen und grob würfeln, in Salzwasser für 20 Minuten gar kochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln in einer Pfanne glasig dünsten und mit Salz und Zucker würzen. Die Kartoffeln mit der Butter und der Milch in eine tiefe Schüssel geben. Mit dem Dynamic 2-Klingen-Messer anpürieren. Der Aufsatz eignet sich hervorragend für Kartoffelstampf, für ein feineres Ergebnis empfiehlt sich der Dynamic-Pürierstab-Aufsatz. Die Zwiebeln zu dem Kartoffelstampf geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Glänzende Alternative:  
Pürierstab Dynamix



## Weitere Rezepte auf der Website

Klicken Sie doch mal in unsere Kochwelt auf [www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



## Nichts verpassen auf Facebook

Geben Sie uns auch ein Like bei [www.facebook.com/Dynamic.professional](http://www.facebook.com/Dynamic.professional)

## Praxisworkshops beim Fachhandel

Ab 2019 stellen wir Ihnen in praxisorientierten Workshops spannende Foodtrends vor, bei denen wir speziell die Möglichkeiten des Dynamix und die Ergebnisse des Turbo-Blenders zeigen. Die Termine finden Sie ab 2019 auf unserer Website.

## Unser Engagement für frische Küche

Wir sind Förderer junger Talente in der Küche und unterstützen den Kochwettbewerb Koch des Jahres sowie die Chefs-Trophy.



Koch des Jahres



**Groupe NADIA GmbH**

**Dynamic Professional**

Robert-Koch-Straße 7 • 77694 Kehl

Tel.: +49 (0) 7851- 886 45-0 • Fax: +49 (0) 7851- 886 45-32

[info@dynamic-professional.de](mailto:info@dynamic-professional.de) • [www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)