

THERMOMIX®

Einfach. Selbst. Gemacht.

#2 März 2022 5€

VON BÄRLAUCH BIS RHABARBER

Endlich Frühling

40
Rezepte

AB NACH MAROKKO

Komm mit auf unsere kulinarische Reise in das nordafrikanische Land

OSTERGEBÄCK

Kuchen, Torten und süße Teilchen zum Osterfest

SONNTAGSFRÜHSTÜCK

Mini-Pancake-Cereals und noch mehr kreative Ideen fürs Wochenende

12 Bärlauch

Fünf Mal frischer Bärlauch

Als Kruste, in Pastasauce, Dressing und mehr kosten wir die Saison des wilden Knoblauchs in vollen Zügen aus

22 Ab ins Körbchen

Frohe Ostern

Was darf an Ostern nicht fehlen? Süßes Gebäck! Wie wär's mit einem Striezel mit Nutella® oder Oster-Zupfkuchen? Mhmm!



Kabeljau mit Bärlauchkruste

12

56 Fit mit Thermomix®

Ruck, zuck im Glas

Wir kredenzen drei Shakes für zwischendurch, mal mit Banane und Vanille, mal mit Mango und Erdbeere und mal mit Carrot-Cake-Aroma

60 Sonntagsfrühstück

Immer wieder sonntags

Mini-Pancake-Cereals, Waffel-Sandwiches und noch mehr kreative Ideen für das Sonntagsfrühstück



Mini-Pancake-Cereals

60

Mhmm!

Titel-thema

22



Osterhäschen mit Aprikosen-Boumel

32 Kochschule

Oster-Biskuitrolle

Wir zeigen dir Schritt für Schritt, wie du eine gemusterte Biskuitrolle zubereitest

36 Rhabarber

Herzhaft und süß

An die Stangen, fertig, los: Wir kochen herzhaft und süße Gerichte mit dem Frühlingsgemüse

44 Alltagsküche

Und was kochen wir heute so?

Erweitere dein Repertoire an alltagstauglichen Gerichten mit diesen sechs Rezeptideen



Chermoula-Hühchen mit Tomaten-Couscous

78

70 Pasta-Quartett

Vier neue Ideen

Abwechslung für deine Pastaküche gefällig? Hier sind vier köstliche Rezepte mit Nudeln

76 Lieblingsrezept

Top-Rezept des Repräsentanten

Ofen-Berliner

78 Auf nach Marokko

Länderküche

Von Zaalouk über Briouats bis Batbout tischen wir die köstliche Vielfalt der marokkanischen Küche auf

Service

- 3 Editorial
- 6 Alles auf einen Blick (Rezeptindex)
- 10 Für dich entdeckt...
- 31 Küchentreff
- 69 Spiel & Spaß mit Thermi
- 90 Vorschau & Impressum

Alles auf einen Blick

So lecker geht es in dieser Ausgabe zu. Viel Spaß beim Nachkochen!

Fit mit Thermomix®



56 Banane-Vanille-Shake



49 Grünkernlasagne



50 Pastinaken-Apfel-Salat mit Fischfilet



53 Pellkartoffeln mit zweierlei Dips



58 Carrot-Cake-Shake



59 Mango-Erdbeer-Shake

Suppen, Salate, Snacks, Frühstück



62 French-Toast-Röllchen mit Beerenkompott



54 Zucchini-Rosenkohl-Pashtida



71 Mini-Mozzarella-Cannelloni



72 Maultaschen-Auflauf



64 Mini-Pancake-Cereals



65 Pfannenbrötchen mit Vanillefüllung



66 Frühstücksgalette mit Spiegelei



68 Herzhafte Waffel-Sandwiches



73 Pappardelle in Pfefferbutter



74 Pasta Verde



83 Chermoula-Hähnchen mit Couscous



80 Feta-Briouats mit Pistazien

Hauptgerichte



14 Hähnchen-Bärlauch-Geschnetzeltes



19 Kabeljau mit Bärlauchkruste



88 Zaalouk

Backen



22 Osterhäuschen mit Aprikosen-Bommel



20 Bärlauch-Gnocchi mit Spinat



39 Süßkartoffel-Rhabarber-Curry



44 Würziges Chorizo-Risotto



46 Hackbällchen in Currysauce



25 Marzipan-Torte



26 Oster-Zupfkuchen

Es gibt noch mehr Leckereien!

Rezept-Kompass

Diese Symbole helfen, das passende Rezept zu finden.

- für Anfänger:innen geeignet
- Blitzrezept
- vegetarisch
- vegan
- glutenfrei
- low carb
- all-in-one
- Arbeitszeit
- Gesamtzeit
- Schwierigkeitsgrad
- Anzahl Portionen
- Nährwerte

Symbole bei den Rezepten

Rezepte für TM6, TM5 & TM31

Alle Rezepte sind für den Thermomix® TM6 und TM5 geeignet. Die Einstellungen für den TM31 am Gerät weichen bei einigen Funktionen von den Einstellungen für TM6 und TM5 ab. Die maximale Füllmenge für den TM31 muss beachtet werden, da diese in den Rezepten nicht berücksichtigt wurde und von der maximalen Füllmenge des TM6 und TM5 abweicht.

TM6, TM5 bedeutet für TM31

- Teigknetmodus
- Deckel verriegeln/Teigstufe
- Turbo-Modus
- Deckel verriegeln/Turbo
- Linkslauf bei jeder TM Angabe, bei der er benötigt wird, neu eingeben. Nach Ablauf der Zeit wird er automatisch deaktiviert.
- Linkslauf bleibt so lange eingeschaltet, bis er manuell deaktiviert wird. Darauf achten, ob in einer folgenden TM Angabe das Linkslaufsymbol weiter enthalten ist.

- 120°C (Andünsten mit Öl oder Butter)
- Varoma-Taste zum Andünsten



27 Striezel mit Nutella®



28 Erdbeer-Eierlikör-Torte



30 Osterlamm mit Mohnfüllung



43 Erdbeer-Rhabarber-Cupcakes



84 Batbout



87 Joghurtkuchen mit Ras el Hanout

Saucen,
Dips
Brotauf-
striche



18 Bärlauch-Käse-Sauce zu Nudeln



18 Bärlauch-Joghurt-Dressing



38 Rhabarber-Vinaigrette

Desserts



41 Rhabarber-Vanille-Karamell-Eis

Kochschule



34 Oster-Biskuitrolle

Lieblings-
rezept



77 Ofen-Berliner

41 neue Rezepte,
exklusiv für Sie entwickelt.



SCHMECKT NACH FRÜHLING

Jahr für Jahr kündigt Bärlauch den Frühling an. Als eines der ersten frischen Kräuter wagt es sich nach dem Winter aus der Erde und verfeinert von März bis April allerlei Gerichte mit seinem würzigen Aroma. Wir kosten die kurze Saison des wilden Knoblauchs in frischen, cremigen und überraschenden Kombinationen aus und feiern mit ihm die blühende Jahreszeit.

Fix und fertig in 10 Minuten!
Denn auch wenn es mal
schnell gehen muss, kommt
der Genuss nicht zu kurz.



*Bärlauch-Käse-
Sauce zu Nudeln*



*Bärlauch-Joghurt-
Dressing*

Mhmm! Im Dressing entfaltet der
frische Bärlauch sein volles Aroma
und hebt den Salat auf ein ganz
neues Geschmacksniveau.

Kunstvolle Rolle

Kuchen mit aufwendigen Verzierungen und Mustern sehen beeindruckend aus, schrecken aber viele ab. In unserer Kochschule zeigt dir **Alicja Moskalonek** Schritt für Schritt, wie du eine hübsche Biskuitrolle mit österlichem Motiv zauberst. Pst: Es ist gar nicht so kompliziert!

THERMOMIX®
KOCHSCHULE
BACKEN

Alicja Moskalonek
Thermomix® Rezeptentwicklerin





THE WEEKEND JOURNAL

WIE UND WAS WIR AM WOCHENENDE ESSEN: FRÜHSTÜCKSEDITION

Sonntags, im Jahr 2022

*

REZEPTIDEEN

*

N° 12

Immer wieder sonntags! ♥

DAS SONNTAGSFRÜHSTÜCK WIRD NOCH LECKERER

Beim sonntäglichen Frühstück trifft sich die ganze Familie. Gemeinsam lassen alle die Woche Revue passieren und genießen in gemütlicher Runde die erste Mahlzeit des Tages. Mit seiner Frühstücksedition bringt das Team der Wuppertaler Küchensensation nun Abwechslung auf die Teller der Thermomix® Fans und wartet mit fünf Gerichten auf, die das Sonntagsfrühstück noch köstlicher machen.

EMPFEHLUNG



Die französische Galette

SEITE 62

Neue Form, gleicher Genuss: Wie du French Toast auch servieren und deine Familie am Frühstückstisch beglücken kannst.

SEITE 65

Magst du Überraschungen? Dann sind Pfannenbrötchen wie für dich gemacht. Was dich im Inneren erwartet, erfährst du im Rezept.

SEITE 66

Warum es sich lohnt, diesen französischen Klassiker am Wochenende zu verköstigen, und welche Zutaten du dafür brauchst.

SEITE 68

Schon mal was vom Waffel-Sandwich gehört? Dieses trendige Gericht darf auch auf unserem Sonntagstisch nicht fehlen.

News
des
Tages

S. 64

Warum sich entscheiden, wenn man alles haben kann? Das dachte sich auch die Rezeptentwicklung von Thermomix® und kreierte ein Cereal mit Mini-Pancakes.



Ist das Brötchen am Sonntag bald überholt?

Während das Frühstücksrepertoire um kreative Gerichte ergänzt wird, fürchtet das Brötchen um seine Relevanz auf dem Sonntagstisch. Doch es gibt Entwarnung: Seine Einfachheit wird weiterhin geschätzt.

BSSAHA aus Marokko

Auf einer kulinarischen Reise durch Marokko bringen wir die geschmackliche Vielfalt des nordafrikanischen Landes auf den Teller. Dabei lassen sich die Speisen einzeln genießen, aber auch herrlich miteinander kombinieren und zu einem großen marokkanischen Festmahl auf-tischen. Wir wünschen: Guten Appetit oder vielmehr Bssaha!