

Neu

NR. 03 | MAI/JUNI 2023 | 5,50 EURO

THERMOMIX®

Das Original

Schnelle
Erdbeer-Tarte
Seite 87

ALLE REZEPTE
AUCH AUF
COOKIDOO®



MIT
THERMOMIX®
GELING-
GARANTIE

ZEIT FÜR RISOTTO!

Lieblings-Kombis wie
Pilze, Dinkel mit Speck
und Burrata mit Pesto

FIT MIT SPARGEL

Raffinierte Verwöhn-
Rezepte von Auflauf
bis Low-Carb-Pasta



Wir lieben Erdbeeren!

Die süßen Sommer-Früchtchen erobern Rahmkuchen,
Tarte, Schoko-Biskuitrolle und Windbeutel-Torte



ALLE REZEPTE AUF EINEN BLICK

Wir wünschen dir viel Spaß
beim Nachkochen!

Fit mit
Thermomix®



57 Spargelgratin



58 Mediterraner Spargel



61 Süßkartoffel-Spargel-Pizza



62 Spargel-Nuss-Pasta



20 Kräuter-Vinaigrette



31 Lauwarmer Fenchel-Farfalle-Salat



32 Fixe Feierabendstulle

Haupt-
gerichte



8 Kartoffel-Galette mit Schinken



24 Linguine mit Pesto Primavera



28 Lachs mit Wasabi-Sesam-Kruste



30 Rindfleisch süßsauer mit Reisnudeln



41 Cheeseburger-Auflauf



42 Überbackene Pfannkuchenrollen



67 Burrata mit marinierten Cherry-Tomaten



68 Grünes Risotto



69 Spanisches Risotto



70 Dinkel-Pilz-Speck-Risotto

Backen



84 Windbeutel-Erdbeer-Torte



86 Erdbeer-Stracciatella-Schmandschnitten



87 Schnelle Erdbeer-Tarte



88 Schoko-Erdbeer-Rolle

Desserts

79 Rhabarber-Vanille-Sirup

79 Himbeer-Balsamico-Sirup mit Rosmarin

79 Minz-Zitronen-Sirup

Kochschule



51 Bacon-Chicken-Pops mit Whisky-Chutney

Suppen,
Salate,
Snacks



11 Kartoffelspieße mit Harissa-Mayo



12 Kartoffelsalat mit Zuckerschoten



10 Kartoffeln mit Tomaten-Hack-Stippe



14 Neue Kartoffeln mit Lachscreme



22 Kräuterkuchen



45 Hähnchen mit Früchten



46 Nudel-Schinken-Gratin



49 Backfisch-Nuggets mit Kräuter-Dip



36 Blondie mit Fleur de Sel



82 Rahmkuchen mit Erdbeerkompott



83 Erdbeer-Poke-Cake



47 Rosa Milchreis



74 Regenbogenzucker

Lieblings-
rezept



64 Brot ohne Mehl

REZEPT-KOMPASS

Diese Symbole helfen, das passende Rezept zu finden.

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

HINWEIS
Beim Kochen ist Sicherheit das A und O. Setz bei Temperaturen unter 95°C den Messbecher in den Mixtopfdeckel ein. Bei Temperaturen ab 95°C stell bitte den Gareinsatz anstelle des Messbechers als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel. Rezepte, die die eingebetteten Modi „Anbraten“ und „Zucker karamellisieren“ verwenden, sind nur über **Cookidoo®** und Guided-Cooking-Funktion verfügbar.

Der Spritzschutz ist ein exklusives **Thermomix® TM6**-Zubehör, das vor heißen Fettspritzern schützt. Aus Sicherheitsgründen sollte er immer verwendet werden, wenn er in Rezepten mit den Modi „Anbraten“ und „Zucker karamellisieren“ erwähnt wird.

WEITERE INFOS ZU UNSEREN REZEPTEN BEKOMMST DU HIER:
www.cookidoo.de
Rezept-Portal für alle Thermomix® Fans mit Rezepten für Thermomix® TM5/TM6
www.rezeptwelt.de
Rezeptdatenbank und Forum für Thermomix® Kundinnen und Kunden

KUNDENSERVICE
 0202 564-3000
 Dialog-Service-Center@Vorwerk.de

ÜBRIGENS
Alle Rezepte aus dem Heft findest du auch auf **Cookidoo®** – dem offiziellen Thermomix® Rezept-Portal!

*Befeuchte ein Tuch und leg es
unter das Backblech, so verrutscht es
beim Ausrollen des Teigs nicht*

SOMMER vom Markt

Schafft Platz in den Körbchen, die **Goldstücke der Saison** sind da! Neue Kartoffeln machen den Mai zum heißen Anwärter auf den Titel „Leckerster Monat des Jahres“. Freu dich auf frische Rezeptideen für sonnige Stunden mit Familie und Freunden

KARTOFFEL-GALETTE MIT SCHINKEN

Ein Knöllchen, über das sich deine Gäste
sicher freuen werden: Fingerfood à la Bretagne!

Rezept S. 16

NEUE KARTOFFELN MIT TOMATEN-HACK-STIPPE

Wir wünschen dir hier den gleichen
Spaß beim Schlemmen, den wir in der
Versuchsküche beim Entwickeln hatten

Rezept S. 16



low carb



KARTOFFELSPIESSE MIT HARISSA-MAYO

Ob Haupt- oder Nebenrolle – diese beliebte
Veggie-Kombi macht deine nächste Grillparty
das entscheidende Quäntchen bunter

Rezept S. 16

KARTOFFELSALAT MIT ZUCKERSCHOTEN UND BACKERBSEN

Mein Lieblingssalat kann Crunch! Das Geheimnis dieses
Sommerbuffet-Liebings: Zuckerschoten und Backteigkugeln

Rezept S. 17



„FÜR DEN KNUSPEREFFEKT HABEN
WIR DIE BACKERBSEN AUS DER
(VORRATS-)VERSENKUNG GEZAUBERT –
EIN GLÜCKSGRIFF, WIE WIR FINDEN!“

COOKIDOO®

Mehr Frühkartoffel-Ideen findest du auf Cookidoo®



NEUE KARTOFFELN MIT LACHSCREME

Zwei, die sich lieben: junge Knollen und herzhaft geräucherter Fisch. Perfekt, um den Abend ausklingen zu lassen...

Rezept S. 17



CHICKEN-PARTY!

Unser Mann für die raffinierten Küchenmomente: Benny dreht das Hühnchen erst auf links, um es anschließend im BBQ-Style mit Bacon in köstliches Fingerfood zu verwandeln



BENJAMIN BARTSCHIES

Unser **Thermomix® Rezeptentwickler** ist leidenschaftlicher Foodie, der seine Familie und Freundinnen und Freunde mit ganz viel Liebe bekocht. Eins weiß er genau: Hühnchen kommt immer gut an! Seine Chicken-Pops bereitet er an schönen Tagen am liebsten im Smoker zu. Sind seine Kids dabei, tauscht er den Whisky im Chutney gegen Apfelsaft aus.



„ES GIBT KAUM WAS SCHÖNERES ALS ANGRILLEN MIT FREUNDEN. SELBST DIE VEGGIE-FANS IN UNSERER RUNDE SÜNDIGEN HIER EINMAL IM JAHR.“

Die Kräutertomaten kannst du zusätzlich mit z. B. Cheddar bestreuen und backen.

**MINZ-GURKEN-
GIN-BOWLE**

Vermisch in einem Bowle-Gefäß
½–1 Salatgurke in Scheiben oder in
Würfeln, 2 Zitronen in Scheiben,
500 ml Gin, 2 Liter gekühltes Tonic
Water, 120–150 g **Minz-Zitronen-
Sirup**, 8 Stängel Minze und
8 Stängel Basilikum. Servier
die Bowle mit Eiswürfeln
oder Crushed Ice.

Ein Hoch auf SIRUP & BOWLE

Die vielseitigen Aromen von Minze, Himbeeren, Rhabarber und Rosmarin wandern in kleine Glasflaschen und versorgen dich den ganzen Sommer über mit **aufregenden Drinks** – ob mit oder ohne Alkohol. Vorausgesetzt, deine Sirup-Vorräte überleben so lange

**BOWLE
MIT OBSTESALAT**

Für eine alkoholfreie Variante vermisch
in einem Bowle-Gefäß 150 g Himbeeren,
150 g Heidelbeeren, 150 g Weintrauben,
200 g Mango in Würfeln (2 cm), 500 ml kalten
Apfelsaft, 500 ml kalten Cranberry-Nektar,
150 g Himbeer-Balsamico-Sirup,
1,5 Liter eiskaltes Mineralwasser mit
Kohlensäure und 4–5 Stängel Rosmarin
(optional). Servier die Bowle nach
Wunsch mit Eiswürfeln.

*Pssst,
hier verstecken
sich Mini-
Windbeutel ...*

Erste Erdbeer- SAHNE!

Rollt den roten Teppich aus für den **Rubin unter den Sommerfrüchten** – endlich ist wieder Erdbeerzeit! Die Obstprinzessin thront dieses Jahr auf Windbeutel-Torten, Poke-Cakes, Mandel-Tartes und Biskuitrollen