

THERMOMIX®

Das Original



**DER NEUE
THERMOMIX®
TM7 IST DA!**

Nur in diesem Heft
die exklusiven News
zum neuen TM7

DIE BESTEN SOMMERSALATE

Am Vortag zubereiten,
perfekt zum Mitnehmen

FRISCHE IDEEN MIT SPARGEL

Frittata, Süppchen, Stulle
und cremiges Ragout



BLAUBEER-
CHEESECAKE
Seite 85

ALLE REZEPTE
AUCH AUF
COOKIDOO®



ÜBER
80
SEITEN MIT
GELING-GARANTIE



Fein & saftig Käsekuchen

So gelingen fruchtige Quarkkuchen und coole
Cheesecakes im New York Style garantiert!

INHALT 03/25

Der Sommer hat in unseren Küchen Einzug gehalten und versorgt uns mit den knackigsten Zutaten. Gemeinsam mit deinem Thermomix® zauberst du so neue Lieblingsgerichte für die ganze Family, für Gäste und deine Me-Time



38

Overnight-Salate: Was lange zieht, wird endlich gut... und sooo geschmackvoll!



11

Pasta mit Möhren-Ingwer-Sauce und Ziegenkäse, yummy!

„DER BRATEN IST SO GUT, DASS WIR DIREKT AUCH EINE VARIANTE FÜR VEGGIES ENTWICKELT HABEN!“



34

Rezeptentwicklerin Anna zaubert üppige Bacon Bombs mit Käsefüllung

AKTUELL

- Pasta im Gemüseglück**
Fusilli & Co. machen mit bunten Soßen Lust auf den Sommer 8
- Frischepost: Knoblauch**
Entdecke den Würz-Liebling ganz neu und köstlich 20
- Schlemmer-Salate**
Über Nacht ziehen lassen und am nächsten Tag genießen 38
- Neues aus der Milchbar**
Als Shake, im Dessert oder sogar frittiert ein Hit 68

FÜR JEDEN TAG

- Sommerliche Blitzküche**
Von Fingerfood bis Dessert 28

DAS GROSSE SPEZIAL

- Hallo, Spargel!**
Neue Rezepte von der Stange .. 46

FIT MIT THERMOMIX®

- Erdbeer-Träume**
Den Saisonstar gibt es diesmal herzhaft und superleicht 58

KOCHSCHULE

- Schlemmer-Braten**
Annas saftige Bacon Bombs mit und ohne Fleisch 34

AUF DEN GRÜN MARKIERTEN SEITEN FINDEST DU DIE TITELTHEMEN DIESER AUSGABE

FOTOS: HOUSE OF FOOD

SÜSSES

- Sag Cheese!**
Cremige und fruchtige Käsekuchen für die Kaffeezeit ... 80

BUNT GEMISCHT

- Mein Lieblingsrezept**
Bei Tanja gibt es luftig-leichten Rhabarber-Baiser-Kuchen 44
- Thermomix® it yourself**
Mit Konfetti-Cookies kann die Gartenparty starten 66
- Küchentreff**
Gustav Schäfer: bei Tokio Hotel an den Drums, daheim an den Töpfen und am Grill zu Hause 76

IMMER IM HEFT

- Editorial** 3
- Übersicht** 6
- Küchen-Mix** 26
- Service Thermomix®** 64
- Vorschau und Impressum** 90



62

Dip, Dip, hurra – bei diesem geeisten Erdbeer-Dip mit Sesam-Crackern



24

Parmesanpüree mit Spiegeleiern bekommt ein würziges Knobli-Upgrade



Karamellisierter Knoblauch – eine Wucht

ALLE REZEPTE AUF EINEN BLICK Wir wünschen dir viel Spaß beim Nachkochen!

Fit mit Thermomix®



50 Spargel-Eier-Salat mit Kochschinken



58 Glasnudel-Kräuter-Salat mit Ponzu-Erdbeeren und Erdnüssen



60 Erdbeer-Protein-Eis



61 Avocado mit Mango-Erdbeer-Füllung und Omelette



62 Geeister Erdbeer-Dip mit Sesam-Crackern



70 Koreanische Erdbeermilch

Suppen, Salate, Snacks



20 Confiertes Knoblauch



32 Schnelle Gemüse-Brötchen



38 Overnight-Reissalat mit Gurke und Dill



39 Mexikanischer Overnight-Oat-Salat



40 Teriyaki-Tofu-Salat



41 Greek Overnight Slaw



52 Spargel-Hähnchen-Suppe



53 Spargelstulle

Hauptgerichte



10 Cannelloni mit Artischockenpüree



11 Fettuccine mit Möhren-Ingwer-Sauce, Walnüssen und Ziegenkäse



12 Pappardelle mit Auberginen-Tomaten-sauce und Garnelen



13 Fusilli mit Kürbis-Curry-Sauce



14 Schupfnudeln mit Rote-Bete-Sauce, Feta und Rucola



15 Spaghetti mit Erbsen-sauce, Spinat und Spargel



22 Knoblauchtarte



24 Parmesanpüree mit Spiegeleiern und karamellisiertem Knoblauch



28 Süßkartoffel-Taler mit Guacamole



30 All-in-one-Lachs-Spinat-Pasta



46 Schweinemedaillons mit Spargel-Möhren-Rahmgemüse



49 Grüne Spargel-Frittata



54 Gratinierter Lachs-Spargel-Crespelle mit Orangen-Hollandaise



66 Konfetti-Cookies



82 No-Bake-Pfirsich-Cheesecake



84 High Protein Cheesecake



85 Blaubeer-Cheesecake



86 Orange Glaced Cheesecake mit Oreo®-Boden



88 Zebra-Käsekuchen



33 Solero-Dessert



72 Cremiger Hirse-nachtisch



73 Karamellkeks-Pudding



74 Frittierte Milch (Leche frita)



35 Bacon Bomb



44 Rhabarber-Baiser-Kuchen

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

ÜBRIGENS

Alle Rezepte aus dem Heft findest du auch auf [Cookidoo®](https://www.cookidoo.de) – dem offiziellen Thermomix® Rezept-Portal!

HINWEISE

Beim Kochen ist Sicherheit das A und O. Setz bei Temperaturen unter 95 °C den Messbecher in den Mixtopfdeckel des TM6 ein. Bei Temperaturen ab 95 °C stell bitte den Garinsatz anstelle des Messbechers als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel. Rezepte, die die eingebetteten Modi „Anbraten“ und „Zucker karamellisieren“ verwenden, sind nur über [Cookidoo®](https://www.cookidoo.de) 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.

Die Kennzeichnung mit „glutenfrei“, „laktosefrei“ oder „nussfrei“ in den entsprechenden Thermomix® Rezepten gibt lediglich Auskunft darüber, dass keine offenkundig gluten-, laktose- oder nusshaltigen Zutaten verwendet werden. Die Kennzeichnung von „vegetarisch“ in den entsprechenden Thermomix® Rezepten gibt lediglich Auskunft darüber, dass keine offenkundig tierischen Bestandteile, wie Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte, verwendet werden. Jedoch können einige verwendete Zutaten, welche augenscheinlich vegetarisch oder vegan sind, unter Verwendung tierischer Produkte hergestellt worden sein. (Z. B. wird zur Klärung von Flüssigkeiten wie Weißwein oder Essig Gelatine verwendet.) Für Zutaten wie industriell hergestellte Lebensmittel, deren Herstellung Vorwerk nicht bekannt ist, können wir keine Verantwortung übernehmen. Bei entsprechenden Unverträglichkeiten oder Ernährungspräferenzen vergewissere dich daher stets selbst, ob die verwendeten Lebensmittel für dich geeignet und verträglich sind.

WEITERE INFOS ZU UNSEREN REZEPTE BEKOMMST DU HIER:

www.cookidoo.de Rezept-Portal für alle Thermomix® Fans mit Rezepten für Thermomix® TM5/TM6/TM7

www.rezeptwelt.de Rezeptdatenbank und Forum für Thermomix® Kundinnen und Kunden

KUNDENSERVICE ☎ 0202 564-3000
✉ kundenservice@vorwerk.de

Pasta & Gemüse

Eine Liebesgeschichte

Alles begann im Land der Liebe, wo bildhübsche Pastasorten und sonnenreifes Gemüse zu Hause sind. Die beiden spürten schnell, dass sie gemeinsam die leckersten **Wohlfühlgerichte** zaubern konnten ...



FOTO: HOUSE OF FOOD

REZEPT
MIT MODUS
„PÜRIEREN“

Cannelloni mit Artischockenpüree

Zusammen eine Runde im
warmen Ofen chillen? Verbindet!

REZEPT S. 16

Wie man frische
ARTISCHOCKEN
zubereitet, erfährst
du auf Cookidoo®.



FOTOS: HOUSE OF FOOD (2)

Fettuccine mit Möhren- Ingwer-Sauce, Walnüssen und Ziegenkäse

Auch erprobte Partnerschaften brauchen
hin und wieder neue Frische: Ingwerschärfe macht
die Möhrensoße interessanter denn je

REZEPT S. 16

vegetarisch



Blitzrezept



REZEPT
MIT MODUS
„ANBRATEN“

REZEPT
MIT MODUS
„PÜRIEREN“

REZEPT
MIT MODUS
„ANDICKEN“

REZEPT
MIT MODUS
„PÜRIEREN“

Pappardelle mit Auberginen-Tomaten- sauce und Garnelen

Für eine glückliche Beziehung braucht es ... richtig, die nötige Würze! Hier in Form von Garam Masala und Kräutern

REZEPT S. 17

Fusilli mit Kürbis- Curry-Sauce

Das cremige Sößchen mit Möhre und Hokkaido-Kürbis wird auch für kleine Genießer schnell zur großen Liebe

REZEPT S. 17

„DIE KÜRBIS-
CURRY-SAUCE
HEBT DEINE PASTA
AUF EIN NEUES
LEVEL.“



REZEPT
MIT MODUS
„PÜRIEREN“

FOTOS: HOUSE OF FOOD (2), MARTIN GENTSCHOW

Schupfnudeln mit Rote-Bete-Sauce, Feta und Rucola

Knackiges Topping und zarter
Kartoffelteig sind ein Match

REZEPT S. 18

*Wenn du es etwas extravaganter
magst, ersetze einen Teil des Öls, je
nach Geschmack, durch Trüffelöl!*



Blitzrezept 

REZEPT
MIT MODUS
„ANDICKEN“

REZEPT
MIT MODUS
„PÜRIEREN“

FOTOS: HOUSE OF FOOD (3)



REZEPT
MIT MODUS
„PÜRIEREN“

„SOMMERLICH LEICHTE
PASTA, ERBSEN UND
MINZE VERTRAGEN SICH
HERVORRAGEND!“



COOKIDOO®
Du liebst Pasta
und Gemüse?
Lass dich auch hier
inspirieren!



Spaghetti mit Erbsensauce, Spinat und Spargel

Wirklich alle schwärmen für diese
Green-Goddess-Pasta!

REZEPT S. 18

ÜBER-NACHT-SALATE

Endlich geht's wieder raus! Ob für die Grillparty oder das Picknick mit Familie und Freunden, **leckere Salate dürfen nicht fehlen**. Perfekt, wenn sie fix zubereitet sind und beim Durchziehen über Nacht sogar noch besser werden

REZEPT MIT MODUS „PÜRIEREN“

REZEPT MIT MODUS „REIS KOCHEN“

THERMOMIX® GEMÜSE STYLER



OVERNIGHT-REISSALAT MIT GURKE UND DILL

Eine Nacht in einer Feta-Senf-Marinade und der Reissalat ist würzig wie nie

REZEPT S. 42

MEXIKANISCHER OVERNIGHT-OAT-SALAT

Haferflocken schmecken nur zum Frühstück? Irrtum! Herzhaft gewürzt und mit Mais und Bohnen gemischt sind sie der Knüller

REZEPT S. 42



REZEPT MIT MODUS „PÜRIEREN“

FOTO: HOUSE OF FOOD

REZEPT
MIT MODUS
„PÜRIEREN“

vegan



glutenfrei



COOKIDOO®

Noch mehr aus der bunten Welt der Salate für dein Grillbuffet findest du hier:



TERIYAKI-TOFU-SALAT

Dieser Asia-Mix mit Glasnudeln ist ein Aromenfeuerwerk und nicht nur für Veganer ein echtes Highlight

REZEPT S. 42

GREEK OVERNIGHT SLAW

Krautsalat wie beim Griechen oder lieber Coleslaw? Du musst dich nicht entscheiden, hier gibt's 2 in 1

REZEPT S. 43

glutenfrei



Anranger geeignet



THERMOMIX®
GEMÜSE
STYLER

REZEPT
MIT MODUS
„PÜRIEREN“

FOTO: HOUSE OF FOOD

O, DU SCHÖNE *Spargelzeit*

Die Natur verwöhnt uns jetzt mit dem aromatischsten Gemüse vom Feld – darunter auch mit unserem **Saisonheld Spargel**. Warum Held? Weil er uns zu den köstlichsten Gerichten verhilft



Schweinemedallions mit Spargel-Möhren- Rahmgemüse

Wir lieben klassische
Sonntagsessen, besonders mit dem
farbenfrohen Gemüse der Saison

REZEPT S. 48



FOTOS: HOUSE OF FOOD (2)

SAY CHEESE... ZU DEINEM CAKE!

Bei diesen **köstlichen Käsekuchen** kommt das Lächeln ganz von allein, denn sie schmecken einfach himmlisch und sind ganz leicht gemacht. Und da nicht nur Lachen, sondern auch Naschen glücklich macht, erwartet dich hier Happiness hoch zwei

FOTOS: HOUSE OF FOOD (2)