

THERMOMIX®

Das Original

ZITRUS-GRÜNKERN-SALAT MIT
ORIENTALISCHEM HÄHNCHEN
Seite 54

ALLE REZEPTE
AUCH AUF
COOKIDOO®

LIEBLINGS-SUPPEN

Von Hähnchen-Ramen bis
zur veganen Pizzasuppe

KÖSTLICHE ALPENKÜCHE

Schmarrn bis Spätzle –
so klappt's daheim

TRENDKUCHEN

Möhren, Zucchini
und Kürbis machen
den Teig supersaftig



DIE NEUE

Vitamin- Küche

Mit spritzigen Zitrusfrüchten
spendierst du Salat, Risotto, Müsli und Dessert
ein Plus an Aroma und Gesund-Power

ÜBER
80
SEITEN MIT
GELING-GARANTIE



INHALT 01/25

Zum Start ins neue Jahr warten frische Vitaminrezepte, leichte Shakes und saftige Trendkuchen mit Gemüse-Plus auf dich. Wenn du Lust auf Deftiges hast, probier unser üppig belegtes Smørrebrød oder die veganen „Käse“-Spätzle



40

Dieser XXL-Kartoffelrösti erinnert an eine zünftige Hüttengaudi am Berg

Goldbraun und knusprig ausgebacken



22

Der bringt Farbe in deine Küche: unser cremig-zarter Weißkohlsalat mit Walnuss-Gorgonzola-Topping

AKTUELL

- Neue Lieblings-Suppen**
Dampfende Seelenwärmer für Bauch und Herz 8
- Frischepost: Weißkohl**
Das große Kraut-Comeback 22
- Sauer macht lustig!**
Ein Hoch auf Zitrusfrüchte 52
- Knusprige Flammkuchen**
Zum Teilen und Genießen 66

FÜR JEDEN TAG

- Einfach gut kochen**
Vier leckere Favoriten für deine Alltags-Küche 30

DAS GROSSE SPEZIAL

- Alpenküche für daheim**
Heidelbeer-Strudel, Kartoffelrösti, Käseschmarrn – hier werden Hüttenträume wahr 38

FIT MIT THERMOMIX®

- Dein leichter Start ins Jahr**
Mit unserer Thermomix® Diät beginnst du 2025 gesund, motiviert und lecker 62

KOCHSCHULE

- Smørrebrød – Smørrebrød**
Thermomix® Rezeptentwickler Johannes kreiert in dieser Ausgabe „Sterneküche à la Wikinger“ 74

AUF DEN GRÜN MARKIERTEN SEITEN FINDEST DU DIE TITELTHEMEN DIESER AUSGABE



SÜSSES

- Kuchen trifft Gemüse**
Saftig-süßes Gebäck mit Möhren, Zucchini, Süßkartoffel & Co. 80

BUNT GEMISCHT

- Thermomix® it yourself**
Wunderbar cremiger Cashew-Schoko-Aufstrich 28
- Küchentreff**
Nia Künzer über Fußball, Familie und Lieblingsrezepte 36
- Unterwegs im Bregenzerwald**
Eine kulinarische Winterwanderung auf der Alp 50
- Mein Lieblingsrezept**
Powerfrau Vanessa kocht Tortellini mit Spinat-Tomatensauce 60

IMMER IM HEFT

- Editorial** 3
- Übersicht** 6
- Küchen-Mix** 20
- Service Thermomix®** 78

FOTOS: THERMOMIX® BY HOUSE OF FOOD (5)

„EIN HANDWERKS-KRACHER, GELING-SICHER DANK UNSERER MODI UND DES SENSORS.“



74

Johannes zaubert eine dänische Spezialität: fancy Smørrebrød!



72

Zimtschnecken-Flammkuchen für einen romantischen Valentinstag

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

Fit mit Thermomix®



62 Veganer Vanille-Mandel-Shake  



63 Green-Detox-Smoothie   



63 Kokos-Smoothie mit Zimt   



64 Wirsing-Graupen-Eintopf  



65 Asia-Puten-Geschnetzeltes  

Suppen, Salate, Snacks



8 Curry-Zitronengras-Suppe mit Garnelen  



10 Wurzelgemüse-Cremesuppe mit Gewürz-Kartoffeln 



11 Vegane Pizzasuppe 



12 Traditionelle Hähnchen-Ramen



14 Kichererbsen-Linsen-Suppe 



15 Kartoffel-Senf-Cremesuppe mit Rosmarin-Hähnchen  



22 Weißkohlsalat mit Walnuss-Gorgonzola-Topping  



32 Fixes Tomaten-Süppchen   



45 Graukäsesuppe  



54 Zitrus-Grünkern-Salat mit orientalischem Hähnchen 

Hauptgerichte



24 Rumänische Kohlrouladen (Sarmale) 



26 Rahm-Sauerkraut mit Chorizo  



33 Hähnchen-Gyros-Topf  



44 Petersilien-Schmarrn mit Speck



52 Rote-Bete-Risotto mit Orangen-Fenchel-Salat



66 Flammkuchen mit Guacamole und Steakstreifen



70 Veganer Kürbis-Flammkuchen 

Backen



87 Kürbis-Gewürzkuchen mit Schokoladentropfen  



88 Ananas-Carrot-Cake  

Desserts



28 Cashew-Schoko-Aufstrich   



30 Schneller Grießpudding mit heißen Kirschen  



58 Haselnuss-Mandarinen-Overnight-Oats  



68 Bananen-Nutella-Flammkuchen 



72 Zimtschnecken-Flammkuchen 

Kochschule



75 Smørrebrød - Smørrebrød



34 Gnocchi al verde mit Erbsen und Brühwürstchen  



40 XXL-Kartoffelrösti mit Pilzen 



42 Vegane „Käse“-Spätzle 



82 Süßkartoffel-Mandel-Kuchen mit Guss  



84 Zucchini-Zitronen-Muffins  



86 Fränkischer Kartoffel-Käsekuchen 



39 Heidelbeer-Strudel mit Vanillesauce 



43 Salzburger Bauernkrapfen 



56 Zitrus-Kompott  

Lieblingsrezept



60 Tortellini mit Spinat-Tomatensauce   

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 ab dem 3.1.2025 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 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](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 mit „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

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

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

**CURRY-
ZITRONEN-
GRAS-SUPPE MIT
GARNELEN**

Wir träumen von Sonnenschein und einer frischen Meeresbrise unter Palmen, während wir das himmlisch fruchtige Mango-Süppchen genießen

REZEPT S. 16

TM6 REZEPT
MIT MODUS
„PÜRIEREN“

für Anfänger geeignet

all in one

Schlemmer- SCHALEN

Winterblues? Pustekuchen! **Wärmende Suppen** aus aller Welt bringen Farbe und Würze in die kalte Jahreszeit. Alle anschnallen, bitte, die kulinarische Reise Richtung Wohlfühlorte startet in drei, zwei...



WURZELGEMÜSE-CREMESUPPE MIT GEWÜRZ-KARTOFFELN

Unterwegs in der Heimat: Pastinake, Möhren und Sellerie tun sich zusammen für die perfekte Stärkung nach dem Waldspaziergang

REZEPT S. 16

FiTMiT



TM6 REZEPT MIT MODUS „ANBRATEN/PÜRIEREN“



VEGANE PIZZASUPPE

Mmh, italienische Aromen locken uns an die Suppenlöffel! Wunderbar wärmend dank Paprikapaste und Veggie-Hack

REZEPT S. 17

FiTMiT



TRADITIONELLE HÄHNCHEN-RAMEN

Der Clou an dieser Nudelsuppe: Die selbst gemachte Hühnerbrühe ist Umami pur und verleiht dem frischen Gemüse den unverwechselbaren Asia-Geschmack

REZEPT S. 17

TM6 REZEPT
MIT MODUS
„EIER
KOCHEN“

TM6 REZEPT
MIT MODUS
„SLOW-
COOKING“

TM6 REZEPT
MIT MODUS
„WASSER
ERHITZEN“



Johannes Weinert Thermomix® Rezeptentwickler

„EIN ECHTER KLASSIKER DER JAPANISCHEN KÜCHE. SO WOHLTUEND UND VITALISIEREND IN DER KALTEN JAHRESZEIT.“

KICHERERBSEN- LINSEN-SUPPE

Mit Hülsenfrüchte-Power unterwegs
im Orient-Express! Frisch getoppt mit
gerösteten Kernen und Sahne

REZEPT S. 18

TM6 REZEPT
MIT MODUS
„PÜRIEREN“



COOKIDOO®

Weiteren Suppen-
spaß findest du auf
Cookidoo®



TM6 REZEPT
MIT MODUS
„PÜRIEREN“



KARTOFFEL-SENF- CREMESUPPE MIT ROSMARIN-HÄHNCHEN

Thüringer Senf Gurken treffen gekräutertes Huhn –
es lebe die deutsch-französische Freundschaft!

REZEPT S. 18



HEIDELBEER-STRUDEL MIT VANILLESAUCE

*Ganz große Kochkunst aus Wien – wir
genießen sie mit raffinierter Walnuss-Beeren-
Füllung und cremiger Sauce*

REZEPT S. 46

GRÜSSE AUS DEN **BERGEN**

... können süß sein wie Blaubeeren, die wir auf sonnigen
Alpweiden naschen, oder sie kommen in Form eines
würzigen Käseschmarrns daher. Freu dich auf tolle **Rezepte**
für deine **Hüttengaudi** von Spätzle bis Strudel

TM6 REZEPT
MIT MODUS
„ANDICKEN“



„FRISCH VON DEN BERGEN INSPIRIERT: MEINE XXL-RÖSTI – EIN KNUSPRIGER GENUSS, DER AN ALPINE KÖSTLICHKEITEN ERINNERT.“



XXL-KARTOFFELRÖSTI MIT PILZEN

Das beliebte Schweizer Nationalgericht ist so knusprig-lecker, da liegt die Entscheidung nah, es auf Tellergröße zu pimpen

REZEPT S. 46

THERMOMIX® GEMÜSE STYLER

TM6 REZEPT MIT MODUS „REIBEN“



VEGANE „KÄSE“-SPÄTZLE

Die raffinierte Sauce mit Senf, Cashews und Hefeflocken garantiert ein großartiges Hüttenfeeling im Veganuary

REZEPT S. 47

TM6 REZEPT
MIT MODUS
„ANBRATEN &
PÜRIEREN“



SALZBURGER BAUERNKRAPPEN

Liebevoll geformt und fruchtig gefüllt – diese Süßen sind die schönste Stärkung nach einem sonnigen Winterspaziergang

REZEPT S. 48



„DIESE KÖSTLICHEN KRAPPEN SIND WIE EIN KLEINER URLAUB VOM ALLTAG. SIE BRINGEN DICH DIREKT AUF DEN BERG, FRUCHTIG UND SÜSS. GENAU DAS RICHTIGE FÜR ZWISCHENDURCH.“

PETERSILIEN-SCHMARRN MIT SPECK

Der österreichische Klassiker in Herzhaft? Ja, kein Schmarrn, die freche Neuinterpretation schmeckt köstlich!

REZEPT S. 49

Ein Rezept für JOGHURT-KRESSE-DIP findest du auf Cookidoo®



TM6 REZEPT MIT MODUS „PÜRIEREN“

TM6 REZEPT MIT MODUS „PÜRIEREN“



GRAUKÄSESUPPE

Aus den Tiroler Alpen kommt eine Spezialität mit Charakter zu uns: Gereifter Sauermilchkäse ist eine tolle Basis für Suppen

REZEPT S. 49



KUCHEN TRIFFT GEMÜSE

„Nichts ist unmöglich!“, beschlossen Zucchini, Süßkartoffel, Karotte & Co. und wurden zu **saftig-süßem Gebäck** in den schönsten Farben und Formen