

THERMOMIX®

Einfach. Selbst. Gemacht.

#4 Juli 2020 5€

FRISCH & FRUCHTIG

Beeriger Sommer

40
Rezepte

BE NICE, MACH EIS!

Viele kühle Leckereien
wie aus der Eisdiele

TOLLE TOMATE

Fünf köstliche Kreationen
mit dem beliebtesten
Gemüse der Welt

ARTISCHOCKE

Schritt für Schritt zur zarten
Sommerdelikatesse

12 Im Eisfieber

Kühle Erfrischung

Kugel für Kugel machst du aus deiner Küche eine kleine Eisdiele



20 Beeriger Sommer

Süßes mit Beeren

Mit Naked Cake, Beeren-Gin-Tonic-Bowle und mehr Rezepten kostest du die Beersaison aus



20

Titel-
thema

58 Tomaten

Fünf Mal Tomate

Mit Margarita, Parmigiana und mehr zeigt die Tomate, warum sie das beliebteste Gemüse der Welt ist



70 Mein Lieblingsrezept

Toprezept der Repräsentantin
Runder Apfel-Streusel-Kuchen



58

30

30 Kochschule

Artischocken & Dips

Wir zeigen dir, wie du frische Artischocken richtig zubereitest

36 Köstlicher Alltag

Neun tolle Gerichte

Peppe deinen Speiseplan mit diesen alltagstauglichen Köstlichkeiten auf

50 Pastasaucen

Würzig, cremig & frisch

Drei Saucen für deine nächste Pastaparty



Kochschule



72

72 Fit mit Thermomix®

Frühstück

Herzhaftes und Süßes für einen guten Start in den Tag

80 Kindergeburtstag

Kunterbunte Rezepte

Von der Brotschlange bis zum Regenbogen-Dip zaubern wir bunte Kreationen für unsere Kleinen

Service

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

Alles auf einen Blick

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



75 Apfel-Kleie-Porridge mit Joghurt   



77 Asia-Omelette   



78 Bananenquark   

Suppen, Salate, Snacks



39 Möhren-Kokos-Suppe   



44 Asia Shells 



45 Bunter Graupensalat 



63 Frische Tomatensuppe   



65 Tomato Tonnato 



84 Pizzaspieße



87 Brotschlange

Hauptgerichte



40 Gefüllte Paprika mit Grünkernchili  



41 Hotdog-Pizza 



44 Cremig-bunter Gnocchitopf   



46 Vollkornspaghetti mit Erdnussauce   

Fit mit Thermomix®



73 Rote-Bete-Creme mit Meerrettich  



60 Melanzane alla Parmigiana 

Kochschule



34 Zwiebel-Vinaigrette    



35 Ajvar-Mayonnaise   



32 Frische Artischocken  

Backen



25 Himbeer-Stracciatella-Küchlein 



27 Naked Cake mit Beeren



28 Mini-Biskuitrollen mit bunter Beerenfüllung

Saucen, Dips, Brotaufstriche



51 Käsesauce    



53 Möhren-Tomaten-Sauce 



66 Tomaten-Fenchel-Chutney 



55 Zucchini-Frischkäse-Sauce  

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

Symbole bei den Rezepten

Rezepte für TM6, TM5 & TM31

Alle Rezepte sind für den Thermomix® TM6, TM5 und den Thermomix® TM31 geeignet. Ausnahmen sind gekennzeichnet. Die Einstellungen für TM31 am Gerät weichen bei einigen Funktionen von den Einstellungen für TM6 und TM5 ab.

TM6, TM5 bedeutet für TM31

- | | |
|---|---|
|  Teigknetmodus |  Deckel verriegeln/Teigstufe |
|  Turbo-Modus |  Deckel verriegeln/Turbo |
|  |  |

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

Es gibt noch mehr Leckereien!



83 Regenbogen-Dip 🌈



17 Zaubersauce für Eis 🌟🌱🍃



39 Erdbeer-Butterkek-Dessert 🌱



22 Beeren-Gin-Tonic-Bowle 🌱



71 Runder Apfel-Streusel-Kuchen 🌱

Desserts



14 Vanille-Cookie-Dough-Eiscreme 🌱



19 Eis-Croissant mit Erdbeeren 🌱🌟



88 Quarkbällchen mit Nuss-Nougat-Kern 🌱



68 Tomaten-Margarita 🌱



16 Spaghetti-Eis 🌱



24 Marinierte Erdbeeren 🌱

Getränke

Lieblings-rezept



Heißgeliebt kochen.
Ein ganzes Leben lang.

Mit Thermomix® & Cookidoo®

thermomix



ice fever



Von Vanille-Cookie-Dough-Eiscreme über Spaghetti-Eis bis zum Eis-Croissant mit Erdbeeren holen wir die Eisdiele mit fünf kühlen Kreationen kurzerhand zu dir nach Hause.



Sommer, Sonne, **Beerenzeit**

Im Hochsommer beglückt uns die Natur mit einer herrlichen Vielfalt an frischen Beeren. Sonnengereifte Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren veredeln Küchlein, Bowle, Torte und mehr. Die kleinen Früchtchen machen aus unserer liebsten Tradition, Kaffee und Kuchen, so die köstlichste Zeit des Sommers.

Täglich etwas Köstliches

Auch im turbulenten Alltag verzichten wir nicht auf Geschmack! Mit diesen Rezepten peppst du deinen Speiseplan ordentlich auf. Das beste daran: Die leckeren Gerichte sind im Handumdrehen fertig. Wie wäre es zum Beispiel mit einer orientalischen Möhren-Kokos-Suppe?



← Orientalische
Möhren-Kokos-Suppe

Taco goes Asia: Der mexikanische Klassiker bekommt Besuch von einer asiatischen Füllung.



Asia Shells

Diese cremige und würzige Kombi wärmt deine Seele – garantiert!



Cremig-bunter Guocchitopf mit Salamistreifen

PASTA-ABC

Wie heißen die spiralförmigen Nudeln doch gleich? In unserem Pasta-Alphabet findest du bekannte Nudelsorten und lernst noch ein paar neue Namen kennen.





Rotes Sommerglück

Mit Sonnenstrahlen vollgetankt strotzen Tomaten im Juli und August vor Geschmack. Wir nutzen die Zeit und präsentieren das beliebteste Gemüse der Welt in fünf unwiderstehlichen Varianten.

Liebesapfel, Goldapfel oder Paradiesapfel: Die Tomate trug schon viele Namen, die allesamt ihre Vorzüge betonten. Zu Recht! Ob kochen, dünsten, trocknen, pürieren, füllen oder roh servieren: Tomaten sind so köstlich wie vielseitig einsetzbar. Als dezenter Begleiter überzeugt das Gemüse genauso wie in der Hauptrolle und veredelt auch Getränke mit seinem frischen Geschmack. Dazu bestehen Tomaten zu 80 Prozent aus Wasser und enthalten gerade mal 17 Kilokalorien auf 100 Gramm. Das macht sie zum perfekten Teil einer leichten Ernährung.

Wusstest du, dass die Tomate streng genommen eine Beere ist? Sie gehört genauso wie Kürbisse oder Melonen zum Fruchtgemüse. Ursprünglich stammen Tomaten übrigens aus Mittel- und Südamerika. Im 15. Jahrhundert brachte Christoph Kolumbus die Tomate nach Spanien und Portugal, von wo aus sie ihre Erfolgsgeschichte feierte. Heute sind Tomaten in den Küchen der Welt allgegenwärtig. Ganze 182 Millionen Tonnen werden weltweit jedes Jahr verputzt. Das macht die Tomate zum beliebtesten Gemüse der Welt.

Exklusiv für
TM6

Tomaten-Fenchel-Chutney

Kleiner Aufwand, großer Effekt: Mit dem würzigen Chutney verfeinerst du Käseplatten genauso wie warme Speisen mit einer herzhaften Note. Dafür einfach Zwiebeln anbraten und zusammen mit Tomaten, Essig und Gewürzen einkochen – fertig ist die würzige Begleitung. Mhmm!

⚡ 10 Min. ⌚ 50 Min.

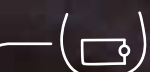
🌱 vegetarisch

🍯 4 Schraubgläser (à 220 g)

🔥 Mittel

📊 Pro Schraubglas: 354 kcal

★ Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Apfelessig, Fenchelsaat



COOKIDOO®

Dieses Rezept ist ab jetzt in der **Guided-Cooking-Funktion** auf Cookidoo® verfügbar.

Das Tomaten-Fenchel-Chutney schmeckt besonders gut zu Hart- und Weichkäse.



THERMOMIX®
COOKIDOO®

Du kriegst von Tomaten einfach nicht genug? Von Tarte Tatin mit Tomaten bis zur weißen Tomatensuppe findest du in der Kollektion „Tomaten-Liebe“ auf Cookidoo® noch mehr tolle Rezepte mit dem roten Obstgemüse.
www.cookidoo.de

