

PLÄTZCHEN & KEKSE

Süßes im Advent

40
Rezepte

ES WEIHNACHTET!

Sechs edle Beilagen für das festliche Weihnachtsdinner

RETRO-BÜFETT

Ananas-Lauch-Schichtsalat, Wackelpudding und noch mehr Retro-Klassiker

MIX-AND-MATCH-SALATE

So einfach zauberst du einen unwiderstehlichen Salat

12 Plätzchen

Köstliche Adventszeit

Wir genießen die Weihnachtszeit mit Kardamomkekse, Lebkuchenkipferl und noch mehr süßem Gebäck



22 Fröhliche Weihnachten!

Von Rotkohl bis Schupfnudeln

Sechs festliche Beilagen, die Gans und Braten beim Weihnachtsessen fast die Show stehlen



Kardamomkekse mit Pistazien

12

Titel-
thema

64 Kochschule

Arancini

Wir zeigen dir Schritt für Schritt, wie du die gefüllten und frittierten Reisbällchen aus Italien richtig zubereitest

68 Mix-and-Match-Salate

Basis, Dressing, Topping

Stelle deine nächste Geschmacksbombe zusammen und wähle aus drei Salaten, Dressings und Toppings!

Kochschule

Araucini Siciliani



64

22

Vanille-Rotkohl mit Birne



34 Alltag

Lust auf Winter?

Von Suppe bis Dessert servieren wir winterliche Gerichte für kalte Tage



50 Retro-Büfett

Kaltes Büfett

Ananas-Lauch-Schichtsalat, Fliegenpilze, Schlammbowle und noch mehr Retro-Klassiker



80

Heidelbeer-Minz-Shake



78 Lieblingsrezept

Toprezept der Repräsentantin
Zimt-Weihnachtstorte

80 Fit mit Thermomix®

Fruchtige Drinks

Shakes und Smoothies für die schlanke Linie – mit Heidelbeeren, Himbeeren, Mango und mehr

Service

- 3 Editorial
- 6 Alles auf einen Blick (Rezeptindex)
- 10 Für dich entdeckt...
- 63 Spiel & Spaß mit Thermi
- 88 40 Jahre Thermomix®
- 90 Vorschau & Impressum

Alles auf einen Blick

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



85 Heidelbeer-Minz-Shake



85 Himbeer-Shake



86 Mango-Protein-Shake



87 Erdbeer-Chia-Shake

Suppen, Salate & Snacks



36 Chicorée-Cremesüppchen



37 Kürbis-Orangen-Suppe mit Ingwer



56 Fliegenpilze



60 Ananas-Lauch-Schichtsalat



71 Wirsingsslaw mit Honig-dressing



71 Haselnuss-Crunch



73 Salat mit Zitronen-vinaigrette



73 Ziegenkäsekugeln



75 Feldsalat mit Joghurt-Dressing



75 Walnuss-Cranberry-Topping

Beilagen & Haupt-gerichte

Fit mit Thermomix®



85 Bananen-Quark-Shake



24 Vanille-Rotkohl mit Birne



28 Rahmspinat mit Macadamia



28 Süßkartoffel-Schupf-nudeln



29 Maronenrisotto



30 Kartoffelbällchen mit Mandelkruste



33 Blumenkohl im Hasel-nussmantel



39 Grünkohl-Kabanossi-Gratin



41 Blumenkohl-Schnitzel-Quiche



42 Schlemmertopf



44 Lachs-Spinat-Cannelloni

Backen



16 Kirsch-Schnittchen



17 Kardamomkekse mit Pistazien



16 Lebkuchen-Kipferl

Es gibt noch mehr Leckereien!

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 |

- | | |
|--|--|
| 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 |
|--------------------------------------|----------------------------|



18 Bernsteintaler



21 Spekulatius-Cashew-Florentiner



40 3-Käse-Focacce



59 Bunter Retro-Obstboden

Saucen,
Dips &
Brotauf-
striche



49 Weihnachtsgelee



62 Zwiebel-Dip

Desserts



46 Schmandmousse mit Orangen-Kompott



52 Wackelpudding mit Vanillesauce

Kochschule



66 Arancini Siciliani

Getränke



35 Homemade Karamell-Kakao



55 Schlammbowle

Lieblings-
rezept



79 Zimt-Weihnachtstorte

Jetzt noch schnell die Welle machen!

Sous-vide Garen und Slow Cooking mit der Messerabdeckung für den Thermomix® TM5 und TM6 – für deine Sterneküche zu Hause! Zartes Roastbeef und saftiges Fischfilet gelingen dir spielend, denn unsere perfekte Welle schützt das Gargut – damit du noch mehr aus deinem Thermomix® rausholen kannst. Jetzt zugreifen und die Welle noch zum alten Preis sichern: www.thermomix-wellemachen.de



THERMOMIX®
COOKIDOO®

Lass dich auf Cookidoo® von unseren Rezepten für die Welle inspirieren und werde selbst zum Sternekoch! www.cookidoo.de



Nur noch
für kurze Zeit:
19,90 €*^{*}

* Thermomix Messerabdeckung „Welle“ zum Preis von 19,90 € bis 31.12.2020. Ab 01.01.2021 für 24,90 €.

★ OH DU KÖSTLICHE ADVENTSZEIT

Der süßlich-herbe Duft von Nelken, Zimt und Kardamom liegt in der Luft. Mit einer Tasse Tee und frisch gebackenen Plätzchen kuscheln wir uns ein, lassen die Winterstunden verstreichen und kommen zur Ruhe. Advent für Advent genießen wir so die besinnliche Zeit mit unseren Liebsten.



Zwei unserer liebsten
Gebäcke vereinen sich zu
einer neuen Komposition.
Himmlisch!

Lebkuchen-Kipferl



Kleine Schnittchen mit
großem Effekt: Kirsch-
konfitüre sorgt für Farbe
und viel Aroma.

Kirsch-Schnittchen





froh & festlich

Alle Jahre wieder freuen wir uns auf das weihnachtliche Festessen und servieren Fisch, Fleisch oder ein vegetarisches Pendant. Doch erst die Beilagen machen aus dem Gericht eine runde Sache. Deshalb schenken wir den unverzichtbaren Begleitern dieses Jahr unsere ganze Aufmerksamkeit und bringen Vanille-Rotkohl mit Birne, Maronenrisotto und noch mehr Festliches auf die Weihnachtstafel.



Rahmspinat mit
Macadamia
und Safran

TIPP

Rahmspinat mit
Macadamia und Safran
passt toll zu Fisch!



Süßkartoffel-Schupfnudeln
mit Salbei

TIPP

Du kannst die Süß-
kartoffel-Schupfnudeln
auch in einer Pfanne
auf dem Herd in Butter
knusprig braten.

Ein Happes Italien

THERMOMIX®
KOCHSCHULE
KOCHEN

G. Mauro Pali
Leidenschaftlicher
Thermomix® Fan



In Italien sind **Arancini** ein beliebtes Streetfood – besonders auf Sizilien. In unserer Kochschule zeigt dir unsere Rezeptentwicklerin **Katharina Leuck** mit Unterstützung unseres waschechten Italieners **G. Mauro Pali** Schritt für Schritt, wie du die gefüllten und frittierten Reisbällchen formst. Molto bene!



Mix



&

Match

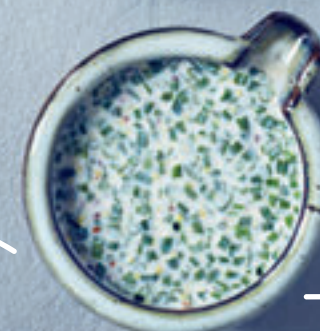


Du hast die Wahl:
Mixe dir deine
Komposition nach
Lust und Laune
zusammen und
mache aus deinem
nächsten Salat
eine richtige
Geschmacksbombe!



dir

deinen

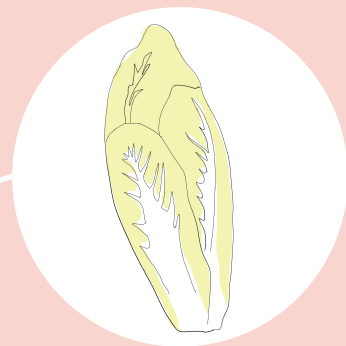


Salat

Die perfekte Basis für deinen

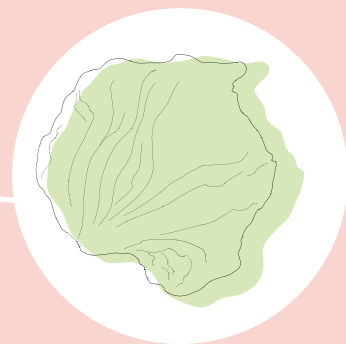
Salat

Nicht nur mit Toppings machst du deinen Salat bunt! Schon bei der Basis kannst du viel Geschmack zaubern. Ob du dich für eine Salatsorte entscheidest oder verschiedene Sorten für noch mehr Abwechslung mischst: Diese Köpfe und Blätter sind eine gute Wahl.



Chicorée

Ein kleiner Alleskönner: Chicorée ist eine tolle Grundlage für frische Salate, kann aber auch gedünstet, gekocht oder gegrillt mit seinem frischen Aroma punkten. Bitter wird er übrigens erst, wenn seine Blattenden sich durch Licht grün verfärben!



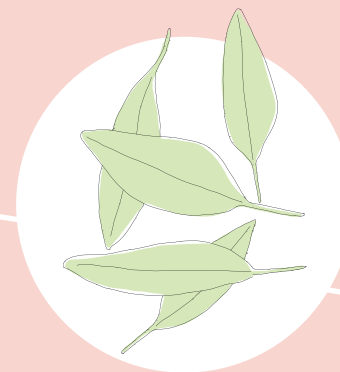
Eisbergsalat

Dieser Salat ist bekannt für den frischen Geschmack und knackigen Biss. Doch Eisbergsalat hat keinen intensiven Eigengeschmack und verträgt einen Partner an seiner Seite.



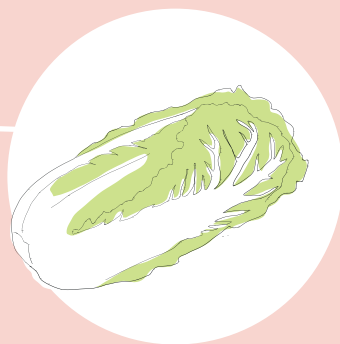
Lollo rosso

Gekrauste, rötliche Blätter lassen den Lollo rosso optisch aus dem Salatmix herausstechen. Im Geschmack ist er jedoch eher unauffällig und passt deshalb gut zu intensiven Sorten.



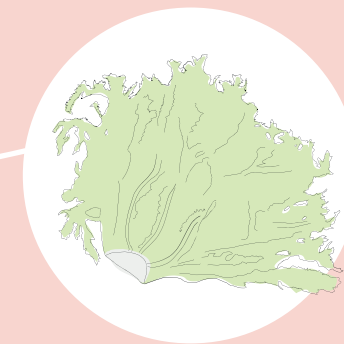
Sauerampfer

Das würzige Wildkraut macht sich gut als Ergänzung im gemischten Salat! Seine Blätter sind leicht bitter bis säuerlich und dienen als raffinierte Alternative zu Zitrone oder Essig.



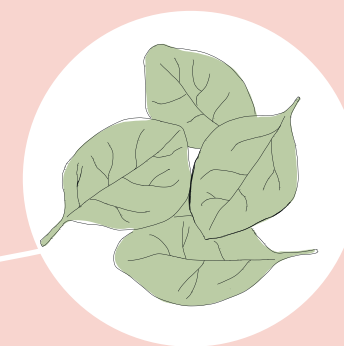
Chinakohl

Der zarte Kohl ist ein beliebtes Gemüse. Seine Blätter kann man dank des milden Geschmacks und der leichten Bekömmlichkeit aber auch roh im Salat verputzen – sogar mitsamt Strunk.



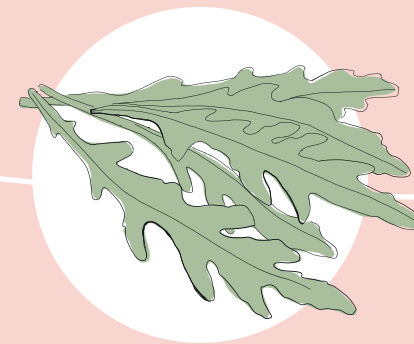
Endiviensalat

Filigrane Blätter mit einer leicht bitteren Note sind charakteristisch für den Endiviensalat. Wie Mangold oder Spinat kann man ihn auch warm servieren.



Babyspinat

Mit seinem zarten Geschmack und jeder Menge guter Inhaltsstoffe ist Babyspinat roh eine beliebte Salatgrundlage. Seinen älteren Bruder sollte man jedoch lieber gekocht servieren.



Rucola

Nussig und herb-scharf: Für dieses kräftige Aroma ist Rucola bekannt. Die löwenzahnähnlichen Blätter werden schnell welk und sollten fix gegessen werden.

FIT MIT THERMOMIX®

Shakes

Sie können Mahlzeiten ersetzen, den Hunger zwischendurch stillen oder als Erfrischung dienen. Shakes sind so vielseitig einsetzbar wie lecker. Wie wäre es mit einem Heidelbeer-Minz-Shake? Oder einem Kokos-Himbeer-Shake? Probier dich durch!



WEITERE REZEPTIDEEN
findest du in
unseren Büchern
„FIT MIT THERMOMIX“ UND
„FIT MIT INTERVALLFASTEN“



WWW.FIT-MIT-THERMOMIX.DE

Volle Power! Banane
und Haferflocken geben
dir einen ordentlichen
Energie-Kick.

Bananen-Quark-Shake



Erythrit verleiht dem
Heidelbeer-Minz-Shake
eine leicht süße Note.

Heidelbeer-Minz-Shake

