NR. 04 | JULI/AUGUST 2024 | 5,50 EURO

THERMOMIX®

Das Original

thermomix
VORWERK

SOMMER-KUCHEN
Süße Lieblinge vom Blech mit Streuseln, Schoki und viel Frucht!

ZEIT FÜR PICKNICK
Neue Schlemmer-Rezepte von Flammkuchen-Brezeln bis zu Couscous-Bällchen

MMH, MELONEN!
Lecker als knackiger Salat mit Grillkäse, kühle Bowle und raffiniert am Stiel

Auberginen-Paprika-Pasta
Seite 28

ALLE REZEPTE AUCH AUF COOKIDOO®

ÜBER 80 SEITEN MIT GELING-GARANTIE

30-Minuten-Rezepte

Easy-peasy Pasta, Spinatsalat und Steaks mit Salsa – so kochen wir bei Sonne am liebsten!

04
4 193473 905500

INHALT

04/24

In diesem Sommer zieht neue Leichtigkeit in die Thermomix® Rezeptwelt ein: Mit vitaminreichen Salat-Bowls, herzhaftem Fingerfood für dein nächstes Picknick und DIY-Eis kannst du das sonnige Leben unbeschwert genießen

44
Ganz große Kochkunst: französischer Hummer Thermidor

52
So was von super: In diesen Bowls treffen knackige Zutaten auf raffinierte Soßen

AKTUELL

Lust auf Picknick
Unterwegs richtig gut essen 8

Frischepost: Melonen
So vielseitig ist das Sommer-Obst 20

Neues von der Kartoffel
Mal klassisch, mal raffiniert: köstliche Ideen von Quiche bis Speck-Salat 62

FÜR JEDEN TAG

30-Minuten-Küche
Die besten Blitzrezepte für Camping, Ferienhäuschen und Laube..... 28

DAS GROSSE SPEZIAL

Französische Küche
Croque Monsieur, Hummer und selbst gemachte Butter gelingen dank Thermomix® immer! 38

FIT MIT THERMOMIX®

Super-Bowls
Die weltbesten Sattmacher-Salate mit Hackbällchen, Hähnchen und Champignons 52

KOCHSCHULE

4-Käse-Tortellini mit Salbei-Butter
Alicja Moskalonek zaubert aus frischem Nudelteig kunstvoll geformte Pastataschen 48

AUF DEN GRÜN MARKIERTEN SEITEN FINDEST DU DIE TITELTHEMEN DIESER AUSGABE

64
Den Feierabend genießen mit Kartoffelcreme-süppchen

SÜSSES

Eis geht immer!
Unsere besten DIY-Sorten von sahnig bis ultrafruchtig 72

Blechkuchen
Schnapp dir dein Stück vom Glück! 80

BUNT GEMISCHT

Küchentreff
Weltstar Matthias Schweighöfer erzählt, warum er seinen Thermomix® liebevoll „Mr. Perfecto“ nennt 34

Thermomix® it yourself
Johannisbeer-Ketchup 36

Willkommen in Aarhus
Dänemarks Kulturmetropole zeigt sich von ihrer leckersten Seite 58

Mein Lieblingsrezept
Himbeer-Kokos-Tiramisu – das perfekte Sommerdessert von Sabrina Noll 70

IMMER IM HEFT

Editorial 3
Übersicht 6
Küchen-Mix 26
Service Thermomix® 78
Vorschau und Impressum 90

FOTOS: THERMOMIX® BY HOUSE OF FOOD (5)

PASTA E BASTA! UNSERE REZEPT-ENTWICKLERIN ALICJA ZEIGT DIR DEN WEG ZUM TORTELLINI-GLÜCK

48
Schön aromatisch: Vier-Käse-Tortellini mit Salbei-Butter

72
Cool, es gibt Eis! In vier leckeren Sorten, von cremig bis superfruchtig

ALLE REZEPTE AUF EINEN BLICK

Wir wünschen dir viel Spaß beim Nachkochen!

Fit mit Thermomix®

52 Burger-Bowl

54 Miso-Bowl

56 Regenbogen-Bowl mit Sweet-Chili-Hähnchen

14 Veganer Glasnudelsalat

22 Melonensalat mit Joghurt und Halloumi

31 Spinatsalat mit Avocado und Ei

Suppen, Salate, Snacks

36 Johannisbeer-Ketchup

38 Sauce Rouille

64 Kartoffelcremesuppe mit Knoblauch-Kresse-Öl

65 Warmer Speck-Kartoffelsalat

Hauptgerichte

29 Auberginen-Paprika-Pasta

32 Rindersteaks mit Tomatensalsa und Pimientos

69 Rahmgemüse mit Kartoffeln

Backen

15 Bananen-Walnuss-Monkey-Muffins

82 Aprikosen-Schoko-Butterkuchen

84 Zwetschgen-Baiser-Kuchen

Desserts

16 Zitrus-Minz-Sirup

20 Wassermelone am Stiel

24 Galia-Melonen-Bowle mit Minz-Granita

30 Schokoladen-Kaffee-Pudding

76 Softeis mit Keks-Crunch

77 Pfirsich-Maracuja-Softeis

Kochschule

48 4-Käse-Tortellini mit Salbei-Butter

10 Couscous-Bällchen mit Süßkartoffel-Tahin-Creme

11 Paprika-Käse-Salat

12 Flammkuchen-Brezeln

41 Croque Monsieur

42 Butter, selbst gemacht

46 Gougères mit Zwiebeln, Käse und Speck

44 Hummer Thermidor

66 Kartoffel-Quiche

68 Kartoffel-Möhren-Auflauf mit Würstchen und Kräuter-Käse-Sauce

86 Omas Streuselkuchen vom Blech

87 Kirsch-Pudding-Blechkuchen

88 Brownie-Blaubeer-Cheesecake

61 Dänische Zitronencreme

74 Haselnuss-Eis

75 Himbeer-Minz-Eis

Lieblingsrezept

70 Himbeer-Kokos-Tiramisu

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® – 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®** 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 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

Schlemmen *unter freiem Himmel*

Gemütlich allein, vertraut zu zweit oder trubelig mit der ganzen Familie: Die Verpflegung bei einem spätsommerlichen Ausflug soll gleichzeitig köstlich und gut händelbar sein. Zum Glück sind unsere **Picknick-Rezepte** echte Alleskönner

vegan

Couscous-Bällchen mit Süßkartoffel-Tahin-Creme

Vom Schälchen in den Dip und ab in den Mund – bei diesem kugeligen Fingerfood greifen wir auch gern mehrmals zu

REZEPT S. 17

vegetarisch

glutenfrei

low carb

für Anfänger geeignet

Paprika-Käse-Salat

Genauso schnell verputzt wie zubereitet: Dieser Snack macht es sich schon innerhalb von 10 Minuten im Picknickkorb gemütlich

REZEPT S. 17

Flammkuchen-Brezeln

Die wären perfekt zum Teilen, wären sie nicht sooo lecker … Wie gut, dass sich noch andere Lieblinge auf der Picknickdecke finden

REZEPT S. 17

Alicja Moskalonek Thermomix® Rezeptentwicklerin

„ICH LIEBE SCHNELLE UND EINFACHE REZEPTE, DIE DER GANZEN FAMILIE SCHMECKEN. DIESE BREZELN SIND EIN IDEALER SNACK FÜR ZWISCHENDURCH UND LASSEN SICH GUT MITNEHMEN.“

Veganer Glasnudelsalat

Mit reichlich knackigem Gemüse und frischen Kräutern strahlt er mit der Abendsonne und deiner guten Laune um die Wette

REZEPT S. 18

vegan

für Anfänger geeignet

Bananen-Walnuss-Monkey-Muffins

Zupf für Zupf ein Genuss! Die saftigen Küchlein runden ein üppiges Fingerfood- und Schlemmersalat-Mahl perfekt ab. Du kannst sie prima am Vortag zubereiten

REZEPT S. 18

vegetarisch

TORTELLINI *traditionale*

Mit Fingerspitzengefühl füllt und formt unsere **Rezeptentwicklerin Alicja** ihre Lieblingspasta, im Inneren versteckt sie eine cremige Käsefüllung. Das leckerste DIY-Wochenendprojekt des Sommers!

ALICJA MOSKALONEK
Die Familie unserer **Thermomix® Rezeptentwicklerin** liebt italienische Küche, aber es muss ja nicht immer nur Pizza sein! Zu besonderen Anlässen bereitet Alicja Tortellini zu. Das Gericht erfordert zwar Geduld und Fingerspitzengefühl, aber es lohnt sich! Ihr Tipp: Wer keine Salbei-Butter mag, der kann die hübschen Nudeltaschen auf Tomatensauce servieren. Buon appetito!

thermomix KOCH-SCHULE

„MIT DIESEM REZEPT HOLST DU DIR EIN STÜCK ITALIEN NACH HAUSE. SCHON BEIM ERSTEN BISS GEHT SELBST AN GRAUEN TAGEN DIE SONNE AUF!“

„MIT KARTOFFELN KOCHEN IST EINFACH GEMÜTLICH UND LECKER. KEIN SCHNICK-SCHNACK, NUR PURER GENUSS.“

Das Glück des Sommers

Aus der Scholle ausgegraben, achtsam zubereitet und mit Freuden aufgetischt – kaum ein Lebensmittel erdet uns stärker als die **heimische Kartoffel.** Als Salat, Auflauf oder Quiche schenkt sie dir Tag für Tag entspannte Genussmomente

JETZT GEHT'S RUND!

Drei Kugeln in der Waffel mit Softeis on top? Hier werden deine **Eisträume** Wirklichkeit! Natürlich schmecken die cremigen Versuchungen auch solo, im Eiskaffee oder als süßes Waffel-Sandwich

Blechweise **Traumkuchen**

Schulfest, runder Geburtstag, Fußballturnier und Familiensonntag – immer wenn eine große Kuchensause ansteht, schlägt die Stunde **gelingsicherer Blechkuchen.** Schnapp dir dein Stück vom Glück!