
thermomix

THERMOMIX REZEPTWELT'S BESTE REZEpte

20.000 Rezepte - Wir sagen Danke!

Hauptgerichte

VORWERK





GNOCCHI AUFLAUF - EINFACH - LECKER



-



2 Portionen



-

Zutaten

200 gr. Goudakäse
 1 kl. Zwiebel
 1 Essl. Rapsöl
 100 ml Wasser
 1 Teel. Instant-Gemüsebrühe
 200 ml Sahne
 500 gr. Gnocchi o. Vollkorn-Gnocchi
 75 gr. Rohschinkenwürfel (Rauchfleischwürfel)
 1 Dose (400 gr.) stückige Tomaten
 o. frische Tomaten in Stücke
 1 Essl getrockneten Thymian o.
 frischer Thymian
 Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Käse **5 sek/St. 6** zerkleinern und umfüllen. Zwiebel **4 sek./St. 5** zerkleinern. Rapsöl dazu und Zwiebel bei **2 1/2 Min/Varoma/St. 1** andünsten.
- Wasser + Sahne + Gemüsebrühe + die Hälfte des geriebenen Käses dazugeben **4 Min./80°C/ St. 2**. Wem die Zwiebeln noch zu grob sind, einfach den Turbo einschalten bis gewünschte Größe erreicht ist. Ich habe noch **10 sek auf Turbo** laufen lassen.
- Ungekochte Gnocchi, direkt aus der Packung, in eine gefettete Auflaufform geben. Rohschinken + Tomaten + Thymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles miteinander mischen. Käsesosse darüber gießen und restlichen geriebenen Käse über die Gnocchimischung streuen.
- 30 Minuten bei 170°C Umluft in Backofen schieben. Fertig!!!

TORTELLINI IN SCHINKEN-SAHNE-SOSSE



-



3 Portionen



-



Zubereitung

- 400 g Tortellini aus dem Kühlregal mit beliebiger Füllung z. B. bei Al*^j
 120 g Käse in Stücken Emmentaler/Gouda o. Ä.
 40 g Butter
 40 g Mehl
 250 g Milch
 250 g Wasser
 1 Würfel Gemüsebrühe
 1/2 Teelöffel Salz
 1/4 Teelöffel Pfeffer
 1/4 Teelöffel Muskatnuss
 1 Teelöffel Zitronensaft
 100 g Schlagsahne // zum Abnehmen anstatt Sahne fettarme Milch
 100 g gekochten Schinken, gewürfelt // magere Putenbrust
- 120 g Käse in Stücken **8 Sek / Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.
- 40 g Butter **3 Min / 100 Grad / Stufe 1**
- 40 g Mehl zugeben **3 Min / 100 Grad / Stufe 1**
- 250 g Milch, 250 g Wasser und 1 Würfel Gemüsebrühe zugeben **6 Min / 90 Grad / Stufe 4**
- 1/2 TL Salz, 1/4 TL Pfeffer, 1/4 TL Muskat, 1 TL Zitronensaft und 100 g Schlagsahne zugeben **1 Min / 90 Grad / Stufe 4**
- 100 g gewürfelten Schinken und 120 g gerasperten Käse zugeben und **3 Min / 90 Grad / Sanftrührstufe / Linkslauf**
- Tortellini mit Spatel vorsichtig unterheben und **2 Min / 100 Grad / Sanftrührstufe / Linkslauf** erwärmen.
FERTIG!!!!EINEN GUTEN APPETIT!!!



GEMÜSE-KARTOFFELAUFLAUF IN EINER FRISCHKÄSESOSSE, MIT KÄSE ÜBERBACKEN



50 min



-



-

Zutaten

100 g geriebener Käse
 500 g Wasser
 2 geh. TL Gemüsebrühpulver
 600 g Kartoffeln gewuerfelt
 600 g gemischtes Gemüse
 300 g Milch
 300 g Garflüssigkeit Garwasser aus dem Mixtopf
 60 g Mehl
 20 g Butter
 200 g Frischkäse
 2 Prisen Muskat
 Salz und Pfeffer nach Geschmack

Tipp

Das Gemüse im Varoma kann man noch mit Kräutern würzen und somit für mehr Geschmack sorgen. Ich habe eine Gewürzmühle mit italienischen Gewürzen verwendet. Können natürlich auch andere Gewürze je nach Geschmack sein.

ROSENKOHL-SCHLEMMER-GRATIN



1 Std 10 min



4 Personen



einfach



Zubereitung:

- Wasser und Gemüsebrühpulver in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und Kartoffeln einwiegeln. Gemüse im Varoma schichten (auch auf dem Einlegeboden) und **30 Minuten/Varoma/Stufe 1** garen. Backofen auf 200 Grad C vorheizen.
- Gemüse im Varoma einmal umschichten und dann weitere **5 Minuten/Varoma/Stufe 1** garen. Auflaufform fetten, gegartes Gemüse und die Kartoffeln hineingeben und verteilen.
- Frischkäsesoße: Milch, Gemüse-Garflüssigkeit, Mehl, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer sowie den Frischkäse in den Closed lid geben und **6 Minuten/90 Grad/Stufe 3** aufkochen. Danach die Soße über den Auflauf geben und gleichmäßig mit geriebenem Käse bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C ca. 15-20 Minuten (je nach Ofen) gratinieren. Guten Appetit wünscht die Thermifee.

Zutaten:

Gratin:
 1 Netz Rosenkohl (bei uns waren 1000g drin)
 6-8 Kartoffeln, vorw. festk. je nach Größe
 100 g Bergkäse am Stück
 0,5 Liter Gemüsebrühe
 75 g Speckwürfelchen

Soße:
 0,25 Liter Garflüssigkeit
 0,1 Liter Weißwein, trocken
 0,2 Liter Sahne
 Salz
 Pfeffer
 Muskatnuss
 2-3 EL Mehl
 30 g Butter

Tipp:

Die Soße sollte nicht zu dicklich sein, da sie beim gratinieren noch nachdickt.

Zubereitung:

- Gratin: Den Bergkäse in Stücken in den Mixtopf geben und auf **Stufe 10 / 5-6 sec.** reiben. Umfüllen. Den Rosenkohl putzen und waschen. Am Strunk kreuzweise einschneiden und in den Varoma geben. Die Kartoffeln schälen und waschen. Dann Halbieren und in etwas dickere Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in das Garkorbchen legen, Mengenmäßig so, dass es ganz gefüllt ist.. Ich lasse dabei die Scheiben aneinander. Die Gemüsebrühe in den Mixtopf geben. Garkörbchen hineinstellen, Deckel zu machen und den Varoma aufsetzen. Alles **25 Min. Varoma Stufe 1** garen. Nebenbei eine entsprechend große Auflaufform einfetten. Die Speckwürfelchen in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten bis sie gerade knusprig sind, aber nicht zu trocken. Am Ende der Garzeit den Varoma abnehmen und den Rosenkohl mit den Kartoffeln in die Auflaufform geben, vorsichtig vermischen. Die Speckwürfelchen gleichmäßig darüber verteilen.
- Soße: Die Garflüssigkeit umfüllen. Butter **1 min, 100° Stufe 1** andünsten. Mehl dazu geben und weitere **2 Min, 100°** dünsten. Garzeit nun auf **5 minuten, 100° Stufe 2** einstellen, dann nacheinander Garflüssigkeit, Wein und Sahne zugeben. Nach den 5 Minuten alles mit den Gewürzen abschmecken und **10 sec. auf Stufe 6** cremig vermischen. Soße nochmals abschmecken und Konsistenz prüfen.
- Die Soße über das Gemüse geben und mit dem Käse bestreuen. Alles im Ofen auf 200° Ober-Unterhitze für 25 Minuten gratinieren.

Autor: jessie911



LACHS IN KRÄUTER-SENF-SAUCE



- 4 Portionen



Zutaten

Lachs und Gemüse:
 500 g Wasser
 1 EL Gemüsebrühe
 750 g Kartoffeln , in Stücke
 600 g Gemüse der Saison
 4 Lachsfilets
 Salz, Pfeffer, Dill
 1 Zitrone in Schreiben

Sauce:
 Garflüssigkeit Rest
 200 g Kräuterfrischkäse
 20 g Reismehl
 2 EL Senf, mittelscharf
 1 Prise Zucker

Tipp

Ist mal kein Rucolasalat verfügbar, kann man auch gut Feldsalat verwenden. Als Vorspeise reiche ich den Salat mit Bruschetta. Man kann den Salat gut vorbereiten, dazu alle fertigen Zutaten in separaten Gefäßen aufbewahren und vor dem Eintreffen der Gäste zusammen mischen.

BANDNUDELN IN LEICHTER FETT-ARMER LACHS-SAHNE(MILCH)-SOSSE



20 min



3 Portionen



Zubereitung

- Wasser und Gemüsebrühe in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und Kartoffeln hineingeben. In den Varoma das Gemüse (Blumenkohl, Karotten ...) einfüllen.
- Den Einlegeboden des Varomas mit Alufolie auslegen, darauf das Lachsfilet geben, salzen, pfeffern mit Dill und Zitronenscheiben belegen. Nun **ca. 25-30 Min. Varoma Stufe 1** garen.
- Danach Lachsfilet und Kartoffeln warmhalten. Nun die Saucenzutaten in den Mixtopf geben und **4 Min. 100 Grad Stufe 4** aufkochen.

Zutaten

250 g Bandnudeln
 1 Zehe Knoblauch
 5 g Butter
 10 g Zitronensaft
 350 g Milch
 1 Würfel Gemüsebrühe
 30 g Mehl
 1/2 Teelöffel Salz
 1/2 Teelöffel Muskatnuss
 1/4 Teelöffel Pfeffer
 250 g Lachs tiefgefroren
 15 g Zitronensaft
 1 Esslöffel Dillspitzen, getrocknet

Tipp

Wer trotzdem eine Sahne-Soße möchte, kann die 350 g Milch beliebig teilen wie z. B. 200 g Sahne und 150 g oder 150 g Sahne und 200 Milch oder 50 g Sahne und 300 g Milch.... usw.

Anstatt Lachs kann man auch Seelachs, anderen Fisch, Scampi oder Shrimps verwenden!!

Zubereitung

- 250 g Bandnudeln nach Packungsanweisung kochen
- 1 Knoblauchzehe **6 Sek / Stufe 6** und mit dem Spatel Knoblauch nach unten schieben
- 5 g Butter zugeben **3 Min / Varoma / Stufe 1**
- 10 g Zitronensaft, 350 g Milch, 1 Würfel Gemüsebrühe, 30 g Mehl, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Muskatnuss und 1/4 TL Pfeffer zugeben und **6 Min / 100 Grad / Stufe 2**
- Lachs in ca. 15 Würfelstücke schneiden
- 250 g Lachsstücke, 15 g Zitronensaft und 1 EL Dillspitzen zugeben und **7 Min / 90 Grad / Sanfrührstufe / Linkslauf**
- Probieren und evtl. mit Salz und Zitronensaft nachbessern (Geschmackssache)



TOSKANISCHER FILET-TOPF



50 min



4 Portionen



-

Zutaten

500 g Schweinefilet
 1 Pck. Bacon in Scheiben
 2-3 Becher Sahne
 1 Dose Tomatenmark (70 g)
 300 g Tomaten (aus der Dose)
 2-3 Knoblauchzehen
 etwas Tomatenketchup
 Paprikapulver
 Cayenne
 Chilipulver
 Salz und Pfeffer
 Butter
 Semmelbrösel

Zubereitung

- Das Fleisch abwaschen, trocken tupfen und in Medaillons teilen und jeweils mit einer halbierten Baconscheibe umwickeln und dicht an dicht in eine gefettete Auflaufform schließen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° vorheizen.
- Die Knoblauchzehen **5 Sek./Stufe 5** im Closed lid zerkleinern. Im Anschluss die Sahne mit den Tomaten, Tomatenketchup und dem Tomatenmark dazugeben
6 Min./90°/Stufe 3-4 erhitzen. Mit den Gewürzen pikant abschmecken und nochmals **2 Min./90°/Stufe 3** verrühren.
- Die Sauce über das Fleisch geben, mit Butterflöckchen und Semmelbrösel bestreuen und ca. 40 Min. im Ofen (180° Ober/Unterhitze) überbacken.

Tipp

Wem das alles zu „mächtig“ ist kann einen Teil der Sahne oder komplett durch Milch oder fettarmer Kochsahne oder Cremefine ersetzen.

HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT TOMATEN-KÄSE-SAUCE, GEMÜSE UND REIS (WW)



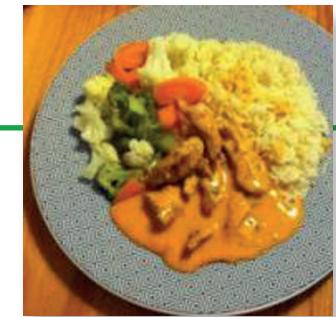
15 min



4 Portionen



einfach



Zubereitung:

600 g Hähnchenfilet in Streifen
 1 TL Pizzagewürz
 2 TL Paprika edelsüß
 1 EL Worcester-Sauce
 1000 g Wasser
 1 Würfel Gemüsebrühe
 1 TL Salz
 300 g Langkornreis
 1/2 Blumenkohl in Röschen
 1 Brokkoli in Röschen
 4 Möhren in Scheiben

Sauce:

50 g Frischkäse, 13-15% Fett
 40 g Edamer in kleinen Stücken
 1 EL Reismehl selbst gemacht
 40 g Tomatenmark
 1 EL Röstzwiebeln Fertigprodukt

Tipp:

Das Gemüse kann natürlich nach Wunsch ausgetauscht werden. Hinweis für WW: 12 PP/Portion. Da 1000 g Wasser ja recht lange brauchen, bis sie auf Varomatemperatur sind, darf der Reis immer schon mal starten, und während der Aufheizzeit bereite ich das Gemüse und das Fleisch vor. Den Varoma setze ich dann erst später auf.



ZACK-ZACK-HÜHNCHEN (IN SAHNESOSSE)



Zutaten

400 gr. Hähnchen
Brustfilets oder
Brust-Innenfilets oder
Minuten-Schnitzel oder
anderes Fleisch nach Wahl
Soße:
150 gr. Wasser
200 gr. Sahne
1 EL Röstzwiebeln
1 TL Brühe (Pulver)
1/2 TL Paprika
1 Prise Chayennepfeffer
(evtl. 1/2 TL Liebstöckel /Maggi-
kraut)
10-15 gr. Mehl
etwas Salz, Pfeffer (nach Belie-
ben)
Belag: 150 gr. Käse, gerieben
oder in Scheiben

Tipp

Dazu paßt jegliche Art von
Beilagen z. B. Nudeln, Spätzle
oder auch Kartoffelbrei und ein
Blattsalat.

LIEBLINGS NUDELSOSSE / HACKFLEISCHSOSSE



6 Portionen einfache



Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Fleisch (nach Wahl - uns schmecken hier am besten die kleinen Innenfilets) mit Kräutersalz/Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß würzen. In eine Auflaufform legen (meine war ca. DIN A 4 groß) und mit etwas Röstzwiebeln bestreuen.
2. Zutaten für die Soße in den Mixtopf kurz verrühren - dann **4 Min. / 100° / Stufe 2-3** erhitzen.
3. Soße übers Fleisch in die Auflaufform gießen mit Käse belegen und ca. 30 Min. backen (je nach Fleischdicke etwas länger).

Zutaten

Parmesan nach Geschmack
200 g Zwiebeln
20 g Öl
250 g Speckwürfel
300 g Tomatenmark 3-fach
konzentriert
1 TL Brühe (Würfel oder Pulver)
500 g heißes Wasser
1 TL Oregano
1 TL Basilikum
1 TL Thymian
1/2 TL Rosmarin
TL Salz
1 Spritzer Tabasco
einige Prisen Pfeffer
35 g Zucker
500 g Hack gemischt, Rind oder
Schwein
Saft einer halben Zitrone

Tipp

Diese Soße könnt Ihr auch für
Lasagne, Chili con Carne, als
Pizzabelag oder andere Hefe-
schnecken etc verwenden.