
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

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 30 Minuten bei 170°C Umluft in Backofen schieben. Fertig!!!

TORTELLINI IN SCHINKEN-SAHNE-SOSSE



-



3 Portionen



-



Zutaten

400 g Tortellini aus dem Kühlregal mit beliebiger Füllung z. B. bei AI*
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

Tipp

Für alle, die auf die Linie achten oder abnehmen möchten:
Man kann die Sahne auch weglassen und dafür etwas mehr Milch nehmen und anstatt Schinken auch Putenbrust nehmen! Schmeckt genauso lecker und leicht!!!

Zubereitung

1. 400 g Tortellini nach Packungsanweisung kochen (man kann auch die doppelte Menge Tortellini nehmen - die Soße ist ausreichend)
2. 120 g Käse in Stücken **8 Sek / Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.
3. 40 g Butter **3 Min / 100 Grad / Stufe 1**
4. 40 g Mehl zugeben **3 Min / 100 Grad / Stufe 1**
5. 250 g Milch, 250 g Wasser und 1 Würfel Gemüsebrühe zugeben **6 Min / 90 Grad / Stufe 4**
6. 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**
7. 100 g gewürfelten Schinken und 120 g geraspelten Käse zugeben und **3 Min / 90 Grad / Sanfrührstufe / Linkslauf**
8. Tortellini mit Spatel vorsichtig unterheben und **2 Min / 100 Grad / Sanfrührstufe / 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.

Zubereitung:

1. Wasser und Gemüsebrühpulver in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und Kartoffeln einwiegen. Gemüse im Varoma schichten (auch auf dem Einlegeboden) und **30 Minuten/Varoma/Stufe 1** garen. Backofen auf 200 Grad C vorheizen.
2. Gemüse im Varoma einmal umschichten und dann weitere **5 Minuten/Varoma/Stufe 1** garen. Auflaufform fetten, gegartes Gemüse und die Kartoffeln hineingeben und verteilen.
3. 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.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C ca. 15-20 Minuten (je nach Ofen) gratinieren. Guten Appetit wünscht die Thermifee.

Autor: Thermifee

ROSENKOHL-SCHLEMMER-GRATIN



1 Std 10 min



4 Personen



einfach

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:

1. 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. Garkorbchen 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.
2. 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.
3. 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-SAUCHE



-



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.

Zubereitung

1. Wasser und Gemüsebrühe in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und Kartoffeln hineingeben. In den Varoma das Gemüse (Blumenkohl, Karotten ...) einfüllen.
2. 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.
3. Danach Lachsfilet und Kartoffeln warmhalten. Nun die Saucenzutaten in den Mixtopf geben und **4 Min. 100 Grad Stufe 4** aufkochen.

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



20 min



3 Portionen



-



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

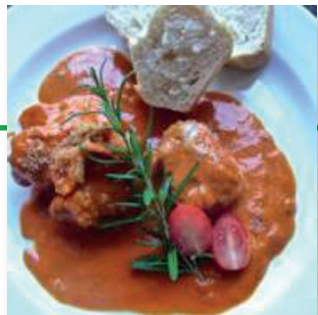
Tipp

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

1. 250 g Bandnudeln nach Packungsanweisung kochen
2. 1 Knoblauchzehe **6 Sek / Stufe 6** und mit dem Spatel Knoblauch nach unten schieben
3. 5 g Butter zugeben **3 Min / Varoma / Stufe 1**
4. 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**
5. Lachs in ca. 15 Würfelstücke schneiden
6. 250 g Lachsstücke, 15 g Zitronensaft und 1 EL Dillspitzen zugeben und **7 Min / 90 Grad / Sanftrührstufe / Linkslauf**
7. 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
Chillipulver
Salz und Pfeffer
Butter
Semmelbrösel

Zubereitung

1. Das Fleisch abwaschen, trocken tupfen und in Medallions teilen und jeweils mit einer halbierten Baconscheibe umwickeln und dicht an dicht in eine gefettete Auflaufform schichten. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° vorheizen.
2. 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.
3. 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.

Autor: Kallewirsch

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



15 min



4 Portionen



einfach



Zutaten:

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

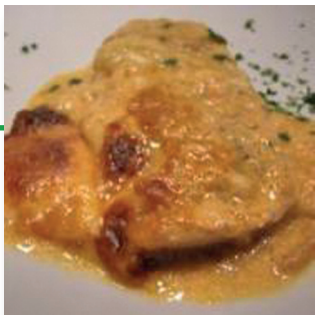
Tipp:

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.

Zubereitung:

1. Hähnchenfilet mit Pizzagewürz, Paprikapulver, Worcestersauce und etwas Salz vermischen und ca. 15 Min. marinieren. In der Zwischenzeit Wasser, Brühwürfel und Salz in den Mixtopf geben, Reis ins Garkörbchen einwiegen, Mixtopf schließen und **3 Sek./Stufe 4** überspülen (Reis wird dann gleichmäßiger gar). Gemüse putzen und in den Varoma einlegen. Varomaeinlegeboden einhängen, Fleisch darauf verteilen. Varoma aufsetzen und alles zusammen **28 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Gemüse, Fleisch und Reis warmstellen.
2. Für die Sauce 400 g Garflüssigkeit abwiegen, restliche Zutaten zugeben, 5 Sek./Stufe 5 vermischen. **3 Min./100°/Stufe 2** aufkochen und anschließend noch einmal **20 Sek./Stufe 7** aufschäumen. Sauce über das Fleisch geben und alles zusammen servieren.

Autor: iluep



ZACK-ZACK-HÜHNCHEN (IN SAHNESOSSE)



-



-



-

Zutaten

400 gr. Hühnchen
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.

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 verrüh-
ren - 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).

LIEBLINGS NUDELSOSSE / HACKFLEISCHSOSSE



-



6 Portionen



einfach



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.

Zubereitung

1. Parmesan auf **Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.
2. Zwiebeln **5 Sekunden Stufe 5** zerkleinern. Öl und
Speckwürfel zugeben. **5 Minuten, Varoma,**
Stufe 1. Brühe, Tomatenmark, Wasser, Gewürze und
Zucker zugeben. **15 Minuten 100 Grad Linkslauf,**
Stufe 1 garen.
3. Sobald die Soße anfängt zu blubbern, durch die
Deckelöffnung das Hackfleisch in Bröckchen nach und
nach zugeben.
4. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und ggf. Zucker ab-
schmecken. Nach Geschmack den Parmesan dazu
reichen.