
thermomix

THERMOMIX REZEPTWELT'S BESTE REZEPTE

20.000 Rezepte - Wir sagen Danke!

Vorspeisen/Salate





KRAUTSALAT



-



-



-

Zutaten

300 g Weißkraut in groben
Stücken
100 g geschälte Karotten in
Stücken
3 Eßl. Essig
3 Eßl. Salatöl
3/4 Tl. Salz
3 Tl. Zucker
60 g Schlagsahne

Zubereitung

Alles in den Mixtopf und
3 -4 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Fertig.

SCHINAS LAUWARMER MÖHRENSALAT MIT EIERN



30 min



-



-



Zutaten

1/2 Bund Petersilie
500 g Wasser
4 Eier Größe M
150 g Wasser
600 g Möhren geschält,
grobe Stücke
30 g Öl
30 g Balsamicoessig , weiß
1 TL Senf
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1/2 TL Zucker
75 g Sahne

Tipp:

Dieser Salat schmeckt auch am
nächsten Tag kalt sehr köstlich.
Und natürlich schmeckt der
Salat nicht nur im Winter! Auch
im Sommer ein toller Salat, z.B.
beim Grillen.

Zubereitung

1. Petersilie waschen, Stiele entfernen und die
abgetrockneten Petersilienblätter im Mixtopf in
4 Sek. auf Stufe 7 zerkleinern. Umfüllen!
2. Eier kochen: 500 g Wasser in den Mixtopf
geben, das Garkörbchen mit den Eiern einhän-
gen, Topf schließen und die Eier in **14 Min. auf
Varomaeinstellung bei Stufe 2** garen. Danach
die Eier unter kaltem Wasser abschrecken und
zur Seite stellen. Mixtopf leeren.
3. Salat zubereiten: 100 g Wasser in den Mixtopf
einfüllen, grob gestückelte Möhren und Öl
(ich nehme gern Raps- oder Sonnenblumen-
öl) zugeben, bei **100° auf Stufe 1** gegen den
Uhrzeigersinn in 10 Min. vorgaren. Dann Essig,
Gewürze und Sahne zugeben und **10 -12 Sek.
auf Stufe 4** im Uhrzeigersinn mit Hilfe des Spa-
tels zerkleinern. Eier schälen, zugeben und auf
Stufe 2 mit Hilfe des Spatels untermengen. Den
Salat in eine Schüssel geben, mit der gehackten
Petersilie bestreuen und lauwarm servieren.
Wer's gern mag, kann auch mit Walnushälften
zusätzlich garnieren.



KARTOFFELSALAT MIT TOMATEN UND PESTO - STAR AUF JEDER GRILLFETE



40 min



4 Portionen



-

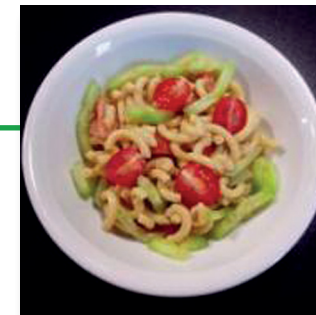
Zutaten

60 g Parmesan , in Stücken
2 Lauchzwiebel , in Stücken
2 Knoblauchzehen
2-3 EL Zitronensaft
1/2 + 1 TL Salz
etwas Pfeffer
50 g Olivenöl , kaltgepresst
500 g Wasser
800 g kleine Kartoffeln mit Schale
(altern. größere Kartoffeln, die ich dann halbiere)
200 g Kirschtomaten , gewaschen
1/1 - 1 EL Thymian , je nach Geschmack
4 EL Pinienkerne

Zubereitung

1. Parmesan in TM geben, **5 Sek. / Stufe 10**, umfüllen.
2. Marinade: Lauchzwiebeln, Knoblauchzehen, Zitronensaft und 1/2 TL Salz in den TM geben, **5 Sek. / Stufe 5**, umfüllen 500g Wasser, 1 TL Salz in den Mixtopf geben gewaschene (nicht geschält) Kartoffeln in den Gareinsatz geben, **ca. 25 Minuten / Varoma / Stufe 1** garen
3. Warme Kartoffeln, Tomaten, Thymian und Pinienkerne in einer Schüssel anrichten, Marinade darüber gießen, Öl, etwas Pfeffer, Pinienkerne und Parmesan darüber geben. Alles gut durchziehen lassen Der Mixtopf muss bei den versch. Arbeitsgängen nicht ausgespült werden.

NUDELSALAT MIT SÜSSEM SENF



10 min



-



-

Zutaten

400 g Nudeln (Hörnchen)
2 Knoblauchzehen
1 Tasse Gemüsebrühe
1 Salatgurke
400 g kleine Tomaten
2 Zwiebeln mittelgroß
80 g Olivenöl
65 g süßer Senf
60 g Honig
50 g Balsamico-Essig
40 g Senf
15 g Soya-Sauce
1/2 TL Salz
200 g Schmand / Crème Fraiche

Zubereitung

1. Nudeln bissfest kochen, Knoblauch ungeschält mit den Nudeln kochen. Abgießen, Knoblauch herausuchen und heiße Nudeln in einer Schüssel mit der heißen Brühe übergießen.
2. Gurken in Stifte, Tomaten in Hälften oder Viertel schneiden. Zwiebeln schälen und im Mixtopf **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Olivenöl, süßen Senf, Honig, Balsamico-Essig, Senf, Salz, enthäuteten Knoblauch und Soya-Sauce hinzuwiegen und im Mixtopf **6 Sek./Stufe 3**.
3. Schmand dazuwiegen, im Mixtopf **4 Sek./Stufe 3**. Sauce, Tomaten, Gurken zu den erkalteten Nudeln geben, umrühren - nicht zu kalt servieren.

Tipp:

Wer mag, kann natürlich Zutaten nach Wahl (Ruccola, Parmesan, Paprika, Mais, Käsewürfel, Fleischwurst-Stücke, Avocado, Senfgurken usw.) hinzugeben.



RUCOLASALAT REZEPT DES TAGES 25.8.11



-



-



-

Zutaten

200 g Rucola salat
1 rote große Paprikaschote
1 Paket Pinienkerne bei
Al^o 50 g
8 Baconscheiben od. magere
Rohschinkenwürfel
250 g Champignons
2-3 Strauchtomaten
35 g Parmesan frisch hobeln
Dressing:
4 EL Aceto Balsamico dunkel
4 EL Öl am besten Olivenöl
1 TL Senf
1 Zwiebel klein
1/2 TL Salz
etwas Pfeffer

Tipp

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

Zubereitung

1. Alle Gemüsezutaten waschen. Champignons in Scheiben schneiden und Beiseite stellen. Paprika entkernen und vierteln jetzt unter Sichtkontakt im Mixtopf grob zerkleinern, Beiseite stellen. Tomaten in Würfel schneiden (mach ich von Hand). Zwiebel im Mixtopf unter Sichtkontakt fein würfeln und dann restliche Dressingzutaten hinzu fügen und kurz auf **Stufe 2** vermengen.
2. In einer Pfanne ohne Fett brate ich zuerst den Bacon knusprig von beiden Seiten an und lege ihn auf ein Haushaltstuch zum abkühlen und schneide ihn dann mit einer Schere in Mundgerechte Stücke. Pfanne grob mit Haushaltstuch durchwischen. Nun werden die Pinienkerne kurz angeröstet und auch auf ein Haushaltstuch gelegt. Zum Schluß werden die Champignons in der Pfanne gebraten. Champignonsud abschütten und auf einem Haushaltstuch trocknen.
3. Beim Rucola entferne ich lange Stiele und schneide ihn je nach Größe in Mundgerechte Stücke. Kurz bevor der Besuch kommt, vermische ich alle Salatzutaten und gebe das Dressing dazu. Den Parmesankäse hobel ich per Hand, wer will kann das natürlich auch im Mixtopf machen. Der Salat reicht für 4-6 Personen. Wenn eine Feier mit Büffet ansteht mache ich immer doppelte Menge beim Salat, aber vierfache Menge beim Dressing, denn dann stelle ich das Dressing neben dem Salat. Evtl. sollte man den Parmesankäse separat dazu reichen.

1/2 LITER SALATSOSSE „OBERLECKER“



-



1 Flasche



einfach



Zutaten

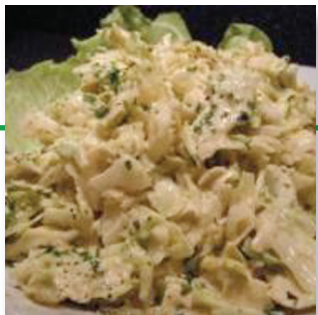
1 Knoblauchzehe
250 g Apfelsaft naturtrüb
20 g Olivenöl
25 g Balsamico weiss
25 g Dijonsenf mit Honig gibt es
schon fertig / sonst kann man
auch 20 g Senf mit 1 EL Honig
verwenden
1 Teelöffel Gemüsebrühpulver
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Kräutersalz -Selbst-
gemacht
1 EL Salatkräuter, getrocknet
oder frisch
150 g Frischkäse natur

Tipp

Dressing kann auch sehr gut mit
den doppelten Mengen gemacht
werden;) Dressing passt hervor-
ragend zu Blatsalaten.

Zubereitung

1. Knobli auf das laufende Messer des Thermomix geben und **5 sec. Stufe 5** zerkleinern. Die restlichen Zutaten nach Liste zugeben und **20 sec. Stufe 5** vermischen.
2. Dressing anschließend in eine Flasche, ergibt 1/2 Liter, abfüllen und ist gut eine Woche im Kühlschrank haltbar. Aber meistens ist die Salatsoße schon aufgebraucht;)
3. Schmand dazuwiegen, im Mixtopf **4 Sek./Stufe 3**. Sauce, Tomaten, Gurken zu den erkalteten Nudeln geben, umrühren - nicht zu kalt servieren.



EISBERGSALAT - AUF DIE SCHNELLE



-



2 Portionen



-

Zutaten

1/2 Eisbergsalat
Dressing:
100 gr. Sahne
15 gr. Senf, mittelscharf
10 gr. Ketchup
10 gr. Kräuter-Essig (z.B. Kressi)
5 gr. Öl
1/2 TL Zucker
1/2 TL Kräutersalz
1/4 TL Paprika, edelsüß
Pfeffer nach Belieben
(1 EL 8-Kräuter-Mischung,
gefroren)

Zubereitung

1. Eisbergsalat mit Wasser abspülen und in 4 Teile schneiden.
2. Alle Dressingzutaten, dann Eisbergsalatstücke darauf in den - **ca. 15 Sek. / (Knetstufe !)**. Bei Zubereitung der doppelten Menge Spatel zuhelfe nehmen.

HÄHNCHEN-NUGGETS NACH TERESA-BA SPANIEN



-



20 Stück



einfach



Zutaten

200 g Hähnchenbrust, ohne
Haut, in Stücken
1/2 gestr. TL Salz
1/2 gestr. TL Knoblauch, granuliert
oder 1 Knoblauchzehe
2 Scheiben Toastbrot ohne Kruste
60 g Frischkäse
60 g Milch
1 Ei mit 50 g Wasser verquirlt
100 g Paniermehl
Öl zum Frittieren

Zubereitung

1. Hähnchenfleisch, Salz und Knoblauch in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
2. Brot in Stücken mit Frischkäse und Milch zugeben und **10 Sek./Stufe 7** vermischen.
3. Fleischmischung aus dem Mixtopf nehmen, walnussgroße Bällchen formen und leicht mit dem Boden des Messbechers flach drücken.
4. Jedes Nugget zuerst in Ei und dann in Paniermehl wenden.
5. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, Nuggets darin goldbraun frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Tipp

Ich selbst nehme mit einem T...
Spatel die Fleischmasse aus dem
Topf und forme mit dessen Hilfe
und der anderen, leicht angefeuchteten Hand, kleine Nuggets.



TINA'S LECKERE FIGURFREUND- LICHE SALATDRESSING / SALATSOSSE AUF VORRAT



-



1 Liter

-



Zutaten

120 g Essig/Kräuteressig
130 g Balsamico Essig weiß
130 g Zucker
30 g Salz
2 Gemüsebrühwürfel
250 g Wasser
100 g Schmand
100 g Magerquark
300 g Naturjoghurt 1,5%
60 g Senf mittelscharf
150-180 g Rapsöl (Öl)
1 EL getrocknete Salatkräuter
1 Teelöffel Dill getrocknet oder
frisch je nach Geschmack
1 EL Honig

Tipp

Die Salatdressing ist sehr ergiebig. Ich mache immer die ganze Menge und verschenke dann an liebe Menschen eine Flasche, was immer super toll ankommt. Man kann natürlich auch das Rezept halbieren.

Zubereitung

1. Essig, Wasser, Zucker Salz und Gemüsebrühwürfel in den Mixtopf und **6 Min/Varoma/Stufe 1** kochen.
2. Danach gebe ich alle restlichen Zutaten in den Mixtopf **10 Sek./Stufe 6** Messbecher festheben.
3. Das fertige Dressing in Flaschen abfüllen und in den Kühlschrank stellen wenn sie abgekühlt ist. Das Salatdressing kann man 3 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

ANTIPASTI



20 min



-



-



Zutaten

2 rote Paprika
1 gelbe Paprika
3 kleine Zucchini
300 g Champignons
3 EL Olivenöl
1 EL Salz
6 EL dunkler Balsamico-Essig
1 Handvoll frischer Basilikum-
Blätter
1 Knoblauchzehe
1/2 TL Pfeffer

Zubereitung

1. 500 g Wasser in den Mixtopf geben und verschließen. Paprika, Zucchini und Champignons in mundgerechte Stücke schneiden und in den Varoma geben. Olivenöl und Salz über dem Gemüse verteilen und mit dem Varoma-Deckel verschließen. Den Varoma mit Deckel gut festhalten und durch leichtes Schütteln den Inhalt gut miteinander vermischen. (Am besten über der Spüle - kann sein, dass es tropft) Varoma auf den TM aufsetzen und **20 Minuten Varoma Stufe 1** garen.
2. Den Inhalt des Varoma in eine große Schüssel füllen und den Mixtopf leeren.
3. Balsamico-Essig, Basilikum, Knoblauchzehe und Pfeffer in den Mixtopf geben und **10 sec Stufe 8** mixen. Marinade über das Antipasti-Gemüse gießen und gut vermischen. Abschmecken und evtl. nachwürzen.