
thermomix

THERMOMIX REZEPTWELT'S BESTE REZEpte

20.000 Rezepte - Wir sagen Danke!

Vorspeisen/Salate

VORWERK





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



Zubereitung

- Petersilie waschen, Stiele entfernen und die abgetrockneten Petersilienblätter im Mixtopf in **4 Sek. auf Stufe 7** zerkleinern. Umfüllen!
- Eier kochen: 500 g Wasser in den Mixtopf geben, das Garkörbchen mit den Eiern einhängen, 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.
- Salat zubereiten: 100 g Wasser in den Mixtopf einfüllen, grob gestückelte Möhren und Öl (ich nehme gern Raps- oder Sonnenblumenöl) 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 Spatels 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 Walnusshälften zusätzlich garnieren.

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.



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

- Parmesan in TM geben, **5 Sec. / Stufe 10**, umfüllen.
- 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
- 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 Fraîche

Zubereitung

- Nudeln bissfest kochen, Knoblauch ungeschält mit den Nudeln kochen. Abgießen, Knoblauch heraussuchen und heiße Nudeln in einer Schüssel mit der heißen Brühe übergießen.
- 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**.
- 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° 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 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.

1/2 LITER SALATSOSSE „OBERLECKER“



Zubereitung

- 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.
- 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.
- 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 Buffet 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.

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 -Selbstgemacht
1 EL Salatkräuter, getrocknet oder frisch
150 g Frischkäse natur

Tipp

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

Zubereitung

- Knobi 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.
- 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;)
- 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 zuhilfe nehmen.

HÄHNCHEN-NUGGETS NACH TERESA-BA SPANIEN



-



20 Stück



einfach



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 FIGURFREUNDLICHE SALATDRESSING / SALATSOSSE AUF VORRAT



1 Liter

Zutaten

120 g Essig/Kräuteressig
130 g Basalmico 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.

ANTIPASTI



20 min



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.

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 Spül - 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.