

Apfelkompott (mit und ohne Thermomix)

Einfach – schnell – lecker !



Fü

r 4 – 6 Portionen :

1 Kg Äpfel

1 Vanillezucker (8 gr – 10 gr)

1 Zimtstange

2 Scheiben Zitrone

1 Stich Butter

etwas Wasser

evt. Zucker, Süßstoff

Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Alle Zutaten in einen Topf geben und nur so viel Wasser dazugeben, bis der Topfboden gerade bedeckt ist.

Deckel aufsetzen und die Äpfel weich dünsten lassen. Zitronenscheiben und Zimtstange entfernen. Mit einem Kartoffelstampfer zu Mus zerstampfen und mit Zucker oder Süßstoff abschmecken.

Heiß in sterile Twist-off Gläser füllen, fest verschließen und ca. 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

Benutzt man den Thermomix, kommen alle Zutaten in den Mixtopf und werden

10 Min. / 100 °C / Linkslauf / Sanftrührstufe gegart.

Anschließend die Zitronenscheiben sowie Zimtstange entfernen und **5 Sek. / Stufe 5** ohne Linkslauf pürieren.

Rezept drucken : Apfelkompott

Brokkolisalat mit Pinienkernen – aus dem Thermomix



Portionen :

1 Brokkoli, in Röschen zerteilt

1 großer Apfel, geviertelt

30 g Olivenöl

15 g weißer Balsamicoessig

1 TL Honig

1 TL Senf

1 TL Kräutersalz

1/2 Tl Pfeffer, frisch gemahlen

1 kleine Hand voll Pinienkerne, geröstet

250 g Cherrytomaten, halbiert

Bis auf die Pinienkerne und Tomaten alle Zutaten in den Mixtopf geben
und **5 Sekunden / Stufe 4** zerkleinern.

In eine Schüssel umfüllen, Tomaten unterheben und mit Pinienkernen bestreuen.



att Tomaten kann man auch eine rote Paprika (in Stücken) direkt mit den Mixtopf geben.

Dieser Salat ist knackig, würzig und sehr schnell gemacht. Luftdicht (z.B. in einem Schraubglas) abgefüllt läßt er sich auch prima mitnehmen.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Vanille-Nudeln mit Erdbeeren

Das bringt kleine Genießer zum Strahlen und wenn man ehrlich ist, die großen manchmal auch noch !!!



• für eine kleine Portion

• 1 Stck Butter

• 2 handvoll gekochte Nudeln (z.B. vom Vortag)

• 1 – 2 TL echter Vanillezucker

• 3- 4 Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

Butter in einem Topf zergehen lassen. Vanillezucker einrühren. Nudeln zugeben und erwärmen. Die Erdbeeren dazugeben und auch warm werden lassen. Sofort servieren.



Si

nd vom Vortag noch Nudeln übrig, dauert es keine 5 Minuten dieses kleine Gericht auf den Tisch zu zaubern. Statt Erdbeeren schmecken auch sämtliche anderen frischen Früchte dazu ... Blaubeeren, Himbeeren, Apfel- oder Birnenstückchen, Mango, Kiwi, Ananas, und und und ...

Wraps mit Lachscreme und Rauke

Endlich ist der Sommer hier – zwar nur für drei Tage, aber immerhin !!!

Um die ersehnten Sonnenstrahlen so ausgiebig wie möglich nutzen zu können, wird im Moment nicht viel gekocht. Da müssen leckere Kleinigkeit reichen, die schnell gemacht und Garten tauglich sind.



Fü

6 Wraps :

6 Tortillafladen

1 Zwiebel, halbiert

1 Knoblauchzehe

1 Bund Rauke

1 Packung Frischkäse (z.B. Philadelphia 175 gr)

1 Packung geräucherter Lachs (150gr)

Meersalz, frischer Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch im Mixer zerkleinern (**5 Sekunden / Stufe 8**).

Lachs, Frischkäse, Salz und Pfeffer zufügen und zu einer Creme aufschlagen lassen (**10 Sekunden / Stufe 4**). Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fladen mit der Lachscreme bestreichen, Salat darauf verteilen und zu einem Wrap einrollen.

Um die Wraps gut transportieren zu können, habe ich sie zuerst in ein Stück Pergament- / Butterbrotpapier gewickelt und anschließend in eine Serviette eingeschlagen. Anschließend aufrecht in eine Glasschüssel bzw. hohe Auflaufform gestellt – so konnte sich jeder nach Lust und Laune bedienen.



Müsli – aus dem Thermomix

Müsli essen wir zwar gerne – aber da es morgens immer schnell gehen muß, ist der Griff zur fertigen Müsli Mischung meist vorprogrammiert. Dabei ist ein frisches, selbstgemachtes Müsli einfach unschlagbar.

In einem „normalen“ Mixer wurde das Obst nur zu Brei vermatscht, aber durch die Stufenwahl des Thermomix kann der Grad der „Zerstückelung“ nach Belieben selbst gewählt werden.



Fü

r 1 große Portion :

1 EL Nüsse (z.B. Mandel, Cashewkerne, Walnüsse, etc)

1 EL Rosinen

1 Apfel, entkernt, geviertelt

1 Banane, geschält, halbiert

2 EL Joghurt (oder Buttermilch, Sahne, Milch)

1 – 2 EL Samen (z.B. Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne, etc)

2 EL Haferflocken

1 EL Vollkornflakes, ungesüßt

nach Belieben Honig oder Ahornsirup

Nüsse und Rosinen **10 Sekunden / Stufe 9** zerkleinern.

Apfel, Banane, Joghurt, Honig und Samen dazugeben und **5 Sekunden / Stufe 4** vermischen.

Haferflocken und Vollkornflakes unterheben und servieren.



Al

les in allem dauert es kaum 2 Minuten dieses leckere, frische Müsli zu zaubern !!!

Natürlich kann durch eine andere Auswahl von Früchten, Nüssen und Samen immer wieder eine neue, leckere Kreation entstehen.

Bandnudeln mit Lachs und Frühlingszwiebeln in Weißweinsauce

Dieses Gericht ist schnell zubereitet und auch für Gäste gut geeignet.



Fü

r ca. 4 Portionen :

4 kleine Lachsfilets, in ca. 1 cm große Würfel geschnitten

1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten, weiß und grün getrennt

200 ml trockenen Weißwein

400 ml Sahne

2 TL gekörnte Brühe

1/2 Zitrone, den Saft davon

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

etwas Butterschmalz

rosa Pfefferbeeren

500 gr Bandnudeln

Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln andünsten. Die Fischwürfel dazugeben und anbraten.

Mit Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe einrühren und etwas einkochen lassen. Mit Sahne aufgießen und wieder etwas reduzieren lassen.

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln unterheben.

In der Zwischenzeit die Bandnudeln nach Packungsanleitung bißfest garen.

Nudeln und Sauce zusammen anrichten und mit rosa Pfefferbeeren bestreuen.



Ti

pp :

Ich habe immer tiefgefrorene Lachsfilets vorrätig, die ich auch gefroren in Würfel schneide und die Pfanne gebe.

Putengeschnetzeltes in Weißwein-Rahm-Sauce

Im Handumdrehen steht dieses leckere Gericht fix und fertig auf dem Tisch.



Fü

r ca. 4 Portionen :

500 gr Putenbrust, in mundgerechte Würfel geschnitten

3 – 4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten, grün und weiß getrennt

1 EL Mehl

1 guten Schuß Weißwein

2 TL gekörnte Brühe

300 ml Sahne

Salz, Pfeffer, einige Spritzer Zitronensaft

etwas Butterschmalz

Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln andünsten. Die Putenwürfel dazugeben und anbraten. Salzen und pfeffern.

Das Mehl darüber stäuben. Mit Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe zufügen und gut verrühren. Etwas einkochen lassen.

Sahne angießen und wieder etwas einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

In der Zwischenzeit lassen sich schon die Beilagen zubereiten. Bei uns gab es Nudeln und Salat.

Spaghetti mit Salbeibutter

Ein einfaches und schnelles aber dennoch sehr leckeres Gericht.



Fü

für 4 Portionen :

125 gr Butter

15 - 20 große, frische Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten

1 Knoblauchzehe, geschält, halbiert

Fleur de Sel

500 gr Spaghetti

www.kochen-basteln.de

250 ml Nudelwasser auffangen

frisch geriebener Parmesan

Die Butter in einer großen Pfanne erwärmen. Die halbierte Knoblauchzehe und die Salbeistreifen zufügen und bei kleiner Hitze in der Butter ziehen lassen. Mit Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsangabe bissfest garen. Nudeln abschütten und dabei 250 ml Nudelwasser auffangen.

Die Nudeln sofort in die Pfanne zur Salbeibutter geben gut vermengen. Nudelwasser dazugeben und kurz köcheln lassen bis die Sauce etwas sämig wird.

Alles nochmals gut vermengen und mit Parmesan bestreut servieren.

Die Knoblauchzehe vorher entfernen !

Rote Beete Salat mit Schafskäse

Ein frischer und würziger Salat, der mit einer gerösteten Scheibe Brot ein leckeres Abendessen abgibt.



Für 2 – 3 Portionen :

4 – 5 EL Zitronensaft, frisch gepresst

1 1/2 TL Salz

1 TL Zucker

frisch gemahlener Pfeffer

5 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, in feine Würfelchen geschnitten

3 – 4 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten

200 gr Schafskäse, in Würfel geschnitten

500 gr Rote Beete, vorgekocht, vaccumverpackt, in Würfel geschnitten

Den Zitronensaft mit Salz und Zucker verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.

Oliveöl einrühren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. Pfeffer, Frühlingszwiebeln und Knoblauch unterrühren.

Rote Beete und Schafskäse zufügen und gut mit dem Dressing vermischen.



Nudel Muffins

Obwohl der Begriff „Reste-Muffin“ es eigentlich eher treffen würde.



Für 6 kleine Auflauf-/Souffleförmchen :

2 Eier

1 TL Salz

Pfeffer

Paprikapulver, scharf

1 (rote) Zwiebel, in feine Würfel geschnitten

1 Becher Schmand, 200gr

50 gr. Schinkenwürfel, geräucherter Katenschinken

etwas geriebenen Käse, z.B. Emmentaler

gekochte Nudeln (vom Vortag)

Butter für die Förmchen

Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen

Die Eier mit den Gewürzen verquirlen. Den Schmand unterrühren.

Speck, Zwiebeln und Nudeln dazu geben und gut vermengen.

Die Förmchen mit etwas Butter gut einfetten und die Nudel-Schmandmasse einfüllen.

Mit etwas geriebenem Käse bestreuen und ca. 30 Minuten backen lassen.



Di

ese kleinen, herzhaften Muffins schmecken warm und kalt.

Ob mit einem Salat zum Mittagessen, als Snack zwischendurch oder für's Picknick.

Das Gericht ist ein dankbarer Resteverwerter. Alles, was von anderen Zubereitungen übrig geblieben ist, lässt sich hier wunderbar zusammenrühren. Kleinste Mengen reichen dafür schon.

Statt Nudeln könnte ich mir auch in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln vorstellen.

Statt Schmand geht sicherlich auch Sahne, Creme fraiche, Milch, Saure Sahne, Ricotta.

Knoblauch, Gemüsereste (Paprika, Zucchini, Erbsen, etc.) frische Kräuter sind auch eine tolle Ergänzung.



www.kochen-basteln.de