



Gesamt: 10min
Zubereitung: 10min



6 Portion/en



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Schmetterling
Messbecher

Zutaten

Zutaten

1 Packung Raffaello
250 g Quark 40%
250 g Mascarpone
1 Messbecher Milch
2 Stück Vanillinzucker
2-3 EL Zucker
1 Sahne
300 Gramm Obst (z.B. Erdbeeren)
2 EL Zucker



Zubereitung

Raffaelloquarksahnecreme

6 Raffaellos für die Deko zurücklegen, die restlichen in den ca. 4 Sek. Stufe 4 und in einer Schüssel umfüllen

Schmetterling einsetzen und Quark, Mascarpone, Milch, Vanillinzucker und Zucker 30 Sek. Stufe 3

Sahne steif schlagen, im hinzufügen und 10 Sek. Stufe 3

Raffaello Masse hinzufügen 10 Sek. Stufe 3 und gesamte Creme wieder in der Schüssel umfüllen.






Erdbeeren

Erdbeeren und Zucker in den (muss vorher natürlich NICHT sauber gemacht werden) und nach geschmack zerkleinern.

In einem Glas oder Schale schichten, und mit einem Raffaello dekorieren, bis zum Verzehr kühl stellen.



VEGGIE RIGATONI AL FORNO (TM6, TM5)

 20 Min.  45 Min.  einfach  6 Portionen  Pro 1 Portion: Energiewerte 1807 kJ, Energiewerte 432 kcal, Eiweiß 21 g, Kohlenhydrate 49 g, Fett 15 g, Ballaststoffe 11.1 g

ZUTATEN

1 Zwiebel, halbiert
1 Knoblauchzehe
180 g Möhren, in Stücken
180 g Sellerie, in Stücken
15 g Öl
600 g Wasser und mehr zum Kochen
500 g passierte Tomaten
2 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 2 Würfel Gemüsebrühe (für je 0,5 l)
100 g Pilze, in Scheiben
150 g rote Linsen, getrocknet
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Oregano
1 TL Basilikum
1 TL Zucker
¼ TL Pfeffer
1 Lorbeerblatt, frisch oder 1 Lorbeerblatt, getrocknet
70 g Tomatenmark
100 g Crème fraîche
Salz zum Kochen
250 g Nudeln
100 g Erbsen, TK
120 g Käse, gerieben

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

großer Topf, Auflaufform Anna

TM TEILE

Messbecher, Spatel, Gareinsatz

Zubereitung




1. Zwiebel, Knoblauch, Möhren und Sellerie in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Öl zugeben und **5 Min./120°C/Stufe 2** dünsten.
3. Wasser, passierte Tomaten, Gewürzpaste, Pilze, Linsen, Paprikapulver, Oregano, Basilikum, Zucker, Pfeffer, Lorbeerblatt, Tomatenmark und Crème fraîche zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **15 Min./100°C/↻/Stufe 1** kochen. In dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen, in einem Topf auf dem Herd Wasser und Salz zum Kochen bringen und Nudeln ca. 6 Minuten vorkochen.
4. Nudeln abgießen und in die Auflaufform Anna geben. Erbsen und Linsen-Tomaten-Mischung zugeben und vermischen. Geriebenen Käse darüberstreuen, 20 Minuten (180°C) backen und servieren.

TIPPS

- Du kannst den Käse auch am Stück kaufen und vor dem 1. Schritt im Thermomix® zerkleinern.



DRIED BEEF DIP (TM6, TM5)

 10 Min.  10 Min.  einfach  6 Portionen  Pro 6 Portionen:
Energiewerte 4637 kJ, Energiewerte 1109 kcal, Eiweiß 49 g, Kohlenhydrate
15 g, Fett 94 g, Ballaststoffe 2.1 g

Zubereitung

1. Beef Jerky in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
2. Frischkäse, Zitronensaft und Mayonnaise zugeben und **10 Sek./Stufe 3** verrühren.
3. Frühlingszwiebelringe zugeben, **10 Sek./Stufe 3** untermischen, abschmecken und servieren.

TIPP

- Du kannst auch luftgetrockneten Schinken, z. B. Bresaola verwenden.

ZUTATEN

70-100 g Beef Jerky nach Geschmack
oder 70-100 g Schinkenspeck,
luftgetrocknet oder geräuchert nach
Geschmack
200 g Frischkäse
10 g Zitronensaft
1 EL Mayonnaise
2 Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

keine Information

TM TEILE

Messbecher

MEDIA





Gesamt: 1h 15min
Zubereitung: 1h 15min



0 Portion/en



mittel

Zutaten

Teig

500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe
150 g Wasser
120 g Milch
1 Esslöffel Zucker
2 gestr. TL Salz
15 g Olivenoel

Füllung

1000 g Frisches gewürztes Gyros
200 g Gouda in Stücke
350 g Krautsalat
200 g Schmand
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel (mittel)



Zubereitung

Gyros - Kuchen

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und **2 Min./Knetstufe**. Danach in eine Schüssel umfüllen, abdecken und mindestens 1 Stunde an einem warmen Platz gehen lassen.

1000 Gyros in einer Pfanne anbraten und abtropfen lassen und abkühlen.

200 g Gouder in Stücken in den Mixtopf und Zerkleinern **8 Sek./Stufe 8**. In eine Schüssel füllen und zur Seite stellen. Der Topf braucht nicht spült werden

Nun die 2 Knoblauchzehen, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Runter schieben, 1 Becher Schmand und etwas Salz zugeben, **5 Sek./Stufe 3** verrühren und dann in eine kl. Schüssel geben.

350 g Krautsalat (gut abtropfen lassen) und ein bisschen aus drücken.

Zwiebel in feine Scheiben schneiden.

Backofen vorheizen - 200 Grad

Nun den Teig in zwei Hälften teilen. Die Eine Hälfte ausrollen - in eine Käsekuchenform (32cm) geben. Am Rand den Teig hoch ziehen. Jetzt: Kraut, Gyros,Zwiebel , Soße und Käse darauf verteilen (bitte in dieser Reihenfolge).

Nun die zweite Hälfte Teig ausrollen , entweder ein muster rein Schneiden oder so lassen je nach wunsch , ich habe ein muster gemacht. Dann oben drauf legen, und ein bisschen den rand mit dem oberen Teig verbinden, mit Sahne bestreichen.

Dann in den Backofen, 20-30 Minuten (Je nach Ofen) und geschmack.

Guten Appetit