GRATIS!

Ostmann

mein ZauberTopf

Lieblingsrezepte für **Thermomix®**

8

NEUE REZEPTE
für die Zubereitung im Thermomix®, Monsieur Cuisine oder ganz klassisch

+150
WERTVOLLE GEWINNE

GANZ EINFACH EINMACHEN

Alle Rezepte für Monsieur Cuisine
findest du kostenlos unter
www.zaubertopf.de/
ostmann-einmachen-monsieur-cuisine

Alle Rezepte für die klassische Zubereitung
im Kochtopf findest du kostenlos
unter www.ostmann.de/einmachen

Liebe Leserin, lieber Leser,

du findest hier das Beste aus zwei Welten! Das Traditionshaus Ostmann als Gewürzmarke Nummer 1 steht für Gewürze und Gewürzmischungen, die es dir leicht machen, im bewegten Alltag lecker zu kochen. Die mein ZauberTopf-Redaktion verwirklicht einfache Rezeptideen, die mithilfe von smarten Küchenmaschinen oder auch klassisch im Kochtopf gelingen.

Zusammen zeigen wir dir, wie einfach es ist, mit ausgewählten Gewürzen Lieblingsgemüse einzukochen und so haltbar zu machen. Darüber hinaus verraten wir leckere Mittagsgerichte, in denen du die hausgemachten Schätze für Extrawürze einsetzt.

Probier es aus. Du wirst sehen – selbst einzumachen ist ein großes Glück. Die Liebsten damit zu begeistern, ein noch größeres!
Herzlichst deine

Vivien Koitka,
Chefredakteurin
mein ZauberTopf

Kerstin Buchholz,
Marketing Director
Ostmann

Unsere Empfehlung

OSTMANN GEWÜRZE GMBH
POSTFACH 1220 · 49198 DISSEN ·
TELEFON 05421/30 93 20 · SERVICE@OSTMANN.DE

FALKEMEDIA GMBH & CO. KG
AN DER HALLE 400 #1 · 24134 KIEL ·
0431/200 766 10 · REDAKTION@ZAUBERTOPF.DE

00 40
std : min

Eingemachtes Ratatouille

- ★ 1100 g Wasser
- ★ 70 g Salz
- ★ 1 Aubergine, längs halbiert und in Scheiben
- ★ 1 Zucchini, in Scheiben
- ★ 2 Zwiebeln, in Streifen
- ★ 400 g Kirschtomaten
- ★ 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote, in Streifen
- ★ 6 Knoblauchzehen, halbiert
- ★ 350 g Weinessig
- ★ 140 g Zucker
- ★ 6 Lorbeerblätter
- ★ 3 TL Herzhaftes Einmachgewürz

SO GEHT'S: 700 g Wasser und 60 g Salz mischen, das Gemüse darin für 12 Std. einlegen. Dann abgießen und abtropfen lassen. **Thermomix®:** 400 g Wasser, Essig, 10 g Salz und Zucker in den geben und 12 Min. | 100 °C | Stufe 2 aufkochen lassen. **Monsieur Cuisine:** 400 g Wasser, Essig, 10 g Salz und Zucker im für 12 Min. | Stufe 2 | 100 °C aufkochen lassen. **Standard:** 400 g Wasser, Essig, 10 g Salz und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen.

Das Gemüse mit Lorbeerblättern und je ½ TL Einmachgewürz gleichmäßig auf sterile Gläser verteilen. Den heißen Essigsud über das Gemüse gießen und mit Deckeln verschließen. Das eingemachte Ratatouille vor dem Verzehr mind. 4 Wochen durchziehen lassen.

RUHEZEIT: 12 STD. + 4 WOCHEN
ZUTATEN FÜR: 6 GLÄSER À 600 ML
PRO 100 G: 27 KCAL | 1 G E | 0 G F | 5 G KH

Die Basics der Einmachzeit

Lorbeerblätter, Herzhaftes Einmachgewürz

Das kannst du daraus zaubern!

00 30
std : min

One-Pot-Pasta mit Ratatouille

Rezept für Monsieur Cuisine

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 1 Zwiebel, halbiert
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 20 g Olivenöl
- ★ 1 EL Tomatenmark
- ★ 750 g Wasser
- ★ 1 ½ TL Salz
- ★ ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 1 TL getrocknete italienische Kräuter
- ★ 400 g stückige Tomaten (Dose)
- ★ 400 g Penne
- ★ 150 g eingemachtes Ratatouille
- ★ 50 g Hartkäse, gerieben

SO GEHT'S: Zwiebel und Knoblauch fein hacken [5 Sek. | Stufe 5, mit dem nach unten schieben]. Öl mit Tomatenmark in den geben, mit den Zwiebelstücken und Knoblauch andünsten [3 Min. | 120 °C | Stufe 2]. Wasser, Salz, Pfeffer, italienische Kräuter sowie Tomaten in den geben und aufkochen [9 Min. | 100 °C | Stufe 2]. Nudeln in den geben und nach Packungsangabe garen [100 °C | | Stufe 0,5]. Eingemachtes Ratatouille zugeben, unterrühren und garen [2 Min. | 100 °C | |]. Die Pasta auf Teller anrichten und mit Käse bestreut servieren.

PRO PORTION: 482 KCAL | 18 G E | 10 G F | 81 G KH

00 30
std : min

Eingemachte Gurken

- ★ 1500 g Einlegegurken
- ★ 110 g Salz
- ★ 600 g Wasser zzgl. etwas mehr
- ★ 500 g Weißweinessig
- ★ 150 g Zucker
- ★ 4 Zwiebeln, in Streifen
- ★ 4 TL Gurkengewürz
- ★ 6 TL Dillspitzen

SO GEHT'S: Die Gurken mit 100 g Salz und etwas Wasser in eine Schüssel geben und für 12 Std. einlegen. Dann abgießen und abtropfen lassen. **Thermomix®:** Wasser, Essig, 10 g Salz und Zucker in den geben und 14 Min. | 100 °C | Stufe 2 aufkochen lassen. **Monsieur Cuisine:** Wasser, Essig, 10 g Salz und Zucker in den geben und 14 Min. | Stufe 2 | 100 °C aufkochen lassen. **Standard:** Wasser, Essig, 10 g Salz und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen.

Inzwischen die Gurken abtropfen lassen und zusammen mit Zwiebeln, Gurkengewürz und Dill in sterilen Gläsern verteilen. Den heißen Essigsud über die Gurken gießen und die Gläser verschließen. Die Gurken vor dem Verzehr mind. 4 Wochen durchziehen lassen.

RUHEZEIT: 12 STD. + 4 WOCHEN
ZUTATEN FÜR: 4 GLÄSER À 750 ML
PRO 100 G: 17 KCAL | 0 G E | 0 G F | 3 G KH

Genau, was du brauchst!

Gurkengewürz, Dillspitzen

Das kannst du daraus zaubern!

00 35
std : min

Vegane Burger mit Süßkartoffelpatty und Gurkenchutney

Rezept für Monsieur Cuisine

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 80 g Paniermehl
- ★ 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- ★ ½ TL Salz
- ★ ½ TL Pfeffer
- ★ 1 Prise gemahlene Chili
- ★ 100 g eingemachte Gurken zzgl. einige in Scheiben zum Garnieren
- ★ 2 EL Agavendicksaft
- ★ 100 g Wasser
- ★ 50 g Weizenmehl Type 405
- ★ 1 dicke Süßkartoffel, geschält, in 1 cm dicken Scheiben
- ★ 4 EL Rapsöl
- ★ 4 vegane Burgerbrötchen, halbiert
- ★ 4 EL Tomatenketchup
- ★ 1 Tomate, in Scheiben
- ★ 1 rote Zwiebel, in Ringen
- ★ 4 Salatblätter

SO GEHT'S: Paniermehl mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Chili vermengen [30 Sek. | | Stufe 3]. In einen tiefen Teller umfüllen. Die Gurken mit Agavendicksaft zerkleinern [3 Sek. | Stufe 5]. Chutney beiseitestellen. Das Wasser mit Mehl verqirlen [10 Sek. | Stufe 4]. In einen tiefen Teller umfüllen.

Süßkartoffelscheiben in der Mehlmischung wälzen, dann in die Paniermehlmischung geben und gut andrücken. Panierte Scheiben in einer Pfanne mit Rapsöl bei niedriger Hitze ca. 10 Min. je Seite anbraten. Brötchenhälften toasten oder kurz im Backofen aufbacken. Brötchen mit Ketchup bestreichen und mit dem Süßkartoffelpatty, Tomaten, Zwiebel, Salat, Gurkenscheiben und dem Gurkenchutney belegen.

PRO PORTION: 479 KCAL | 10 G E | 12 G F | 84 G KH

00 30
std : min

Buntes Gemüse im Glas

- ★ 400 g Blumenkohl, in kleinen Röschen
- ★ 500 g Brokkoli, in kleinen Röschen
- ★ je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote, in Streifen
- ★ 70 g Salz
- ★ 700 g Wasser
- ★ 300 g Weinessig
- ★ 180 g Zucker
- ★ 300 g Maiskörner, vom Kolben geschnitten
- ★ 4 TL Herzhaftes Einmachgewürz
- ★ 2 TL Gurkenfest
- ★ 2 TL gemahlene Chili, mild

SO GEHT'S: Blumenkohl, Brokkoli und Paprika mit 60 g Salz mischen, 12 Std. darin einlegen. Abspülen und abtropfen lassen. **Thermomix®:** Wasser, Essig, Zucker und 10 g Salz in den geben. Garkorb einsetzen, Maiskörner einfüllen, Sud 14 Min. | Varoma® | Stufe 2 aufkochen lassen. **Monsieur Cuisine:** Wasser, Essig, Zucker und 10 g Salz in geben. Kocheinsatz einsetzen, Maiskörner einfüllen, Sud 14 Min. | aufkochen lassen. **Standard:** Wasser, Essig, Zucker mit 10 g Salz in einem Topf unter Rühren aufkochen, Maiskörner darin ca. 5 Min. mitgaren.
Gemüse und Mais in sterile Gläser schichten. Je 1 TL Einmachgewürz, ½ TL Gurkenfest und ½ TL Chili zugeben. Mit heißem Essigsud übergießen und mit dem Deckel verschließen. Vor dem Verzehr mind. 4 Wochen ziehen lassen.

RUHEZEIT: 12 STD. + 4 WOCHEN
ZUTATEN FÜR: 3 GLÄSER À 800 ML
PRO 100 G: 44 KCAL | 3 G E | 0 G F | 7 G KH

So macht Würzen Spaß!

Herzhaftes Einmachgewürz, Gurkenfest, Chili mild, gemahlen

Das kannst du daraus zaubern!

00 25
std : min

Tortilla mit Bohnencreme und Gemüse aus dem Glas

Rezept für Monsieur Cuisine

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 80 g Gouda
- ★ 2 Knoblauchzehen
- ★ 20 g Olivenöl
- ★ 360 g schwarze Bohnen (Dose), abgetropft
- ★ 60 g Wasser
- ★ 2 EL Limettensaft
- ★ ½ TL Salz
- ★ 2 Prisen Pfeffer
- ★ 8 Maistortillas
- ★ ½ Eisbergsalat, in Streifen
- ★ 2 Tomaten, gewürfelt
- ★ 200 g Gurke, in Stücken
- ★ 200 g buntes Gemüse im Glas
- ★ 100 g Crème fraîche
- ★ Koriander, zum Garnieren

SO GEHT'S: Den Gouda reiben [8 Sek. | Stufe 8] und beiseitestellen. Knoblauch fein hacken [3 Sek. | Stufe 8 und mit dem nach unten schieben]. Im mit Olivenöl andünsten [3 Min. | 120 °C | Stufe 2].

Bohnen, Wasser, Limettensaft, Salz und Pfeffer zugeben und alles pürieren [30 Sek. | Stufe 4–6 ansteigend].

Die Maistortillas nach Packungsangabe in der Pfanne erwärmen. Dann mit dem Bohnenpüree bestreichen, mit Salat und Gemüse belegen. Mit Gouda, Crème fraîche und etwas Koriander garniert servieren.

PRO PORTION: 660 KCAL | 24 G E | 27 G F | 87 G KH

02 30
std : min

Grünes Gemüse im Glas

- ★ 700 g Wasser
- ★ 300 g Weinessig
- ★ 180 g Zucker
- ★ 10 g Salz
- ★ 1 TL Kurkuma, gemahlen
- ★ 400 g dicke Bohnen
- ★ 350 g Erbsen, gepalt
- ★ 300 g Zuckerschoten
- ★ 200 g grüner Spargel, in ca. 4 cm langen Stücken
- ★ 1 Bund Frühlingszwiebeln, in 2 cm langen Stücken
- ★ 12 Pimentkörner

SO GEHT'S: Thermomix®: Wasser, Essig, Zucker, Salz und Kurkumapulver in den geben und 14 Min. | 100 °C | Stufe 2 aufkochen. **Monsieur Cuisine:** Wasser, Essig, Zucker, Salz und das Kurkumapulver in den geben und 14 Min. | Stufe 2 | 100 °C aufkochen.
Standard: Wasser, Essig, Zucker, Salz und das Kurkumapulver in einem Topf unter Rühren aufkochen.

Währenddessen das Gemüse und die Pimentkörner gleichmäßig auf sterile Gläser verteilen. Den Sud in die Gläser füllen und mit dem Deckel verschließen.

Gläser in eine Fettpfanne stellen, Wasser angießen und in den Backofen stellen. Für 2 Std. bei 100 °C Ober-/Unterhitze einkochen und im Ofen abkühlen lassen

ZUTATEN FÜR: 6 GLÄSER À 650 ML
PRO 100 G: 70 KCAL | 5 G E | 0 G F | 13 G KH

Der Klassiker für guten Geschmack

Pimentkörner, ganz
Kurkuma, gemahlen

Das kannst du daraus zaubern!

00 30
std : min

Kräuter-Gemüse-Frittata

Rezept für Monsieur Cuisine

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ★ 30 g Hartkäse
- ★ Blättchen von 4 Stielen Petersilie
- ★ Blättchen von 3 Stielen Basilikum zzgl. etwas mehr zum Garnieren
- ★ 150 g grünes Gemüse im Glas
- ★ 6 Eier
- ★ 30 g Milch
- ★ ½ TL Salz
- ★ 2 Prisen Pfeffer
- ★ 1 Frühlingszwiebel, in Ringen
- ★ 500 g Wasser

SO GEHT'S: Hartkäse fein reiben und beiseitestellen [8 Sek. | Stufe 8]. Kräuter und die Hälfte des Gemüses im Glas grob hacken [6 Sek. | Stufe 6]. Eier, Milch, Salz und Pfeffer verquirlen [20 Sek. | Stufe 4].

In der Pfanne: Kräuter, zerkleinertes Gemüse und Frühlingszwiebelringe in einer Pfanne kurz andünsten und die Eiermischung darübergießen. Restliches Gemüse und Käse darüber verteilen. Bei niedriger Hitze die Frittata stocken lassen, dann im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Min. zu Ende garen. **Im Varoma®:** Einlegeboden mit Backpapier auslegen, beachten, dass die Dampfschlitze am oberen Rand frei bleiben. Gemüse darin verteilen, Eiermasse aufgießen, mit Käse bestreuen. ausspülen. Wasser in den geben, Varoma® mit Einlegeboden verschlossen aufsetzen, 20 Min. | Varoma® | Stufe 1 garen. Frittata mit Basilikum bestreut servieren.

PRO PORTION: 381 KCAL | 30 G E | 22 G F | 16 G KH

150 PREISE

JETZT GEWINNEN!

JAHRES-MITGLIEDSCHAFT
im ZauberTopf-CLUB

100 ×

25 ×

FÜR TM6/TM5® & TM31

Einfach selbst gemixt!

Geschenke aus dem Thermomix®

ZauberTopf mixt!

Gewürzauswahl
im Wert von
29,90 €

25 ×

Jetzt einfach teilnehmen!

Zu gewinnen: 25 × 1 Kochbuch für Thermomix® (Wert: je 29,90 €)
100 × 1 Jahr mein ZauberTopf-Clubmitgliedschaft (Wert je 27,90 €)
25 × Ostmann-Gewürz-Set (Wert je 29,90 €).
Teilnahme bis 31.08.2022. Rechtsweg ausgeschlossen.

WWW.ZAUBERTOPF.DE/VERLOSUNG

401959157