

Hauptgerichte unterteilt nach Fisch und Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse Rezepte für Beilagen Rezepte für Desserts Rezepte für Getränke und Smoothies Rezepte für Saucen, Dips und Brot Nun wünsche ich Ihnen viel Spass mit Ihrem Thermomixrezepten und den leckeren Rezepte in diesem Thermomixkochbuch.

Maria del Carmen Martín-González

MIXtipp Spanische Rezepte-Maria del Carmen Martín-González 2016-05-12 Du hast Lust auf eine kulinarische Reise durch die Regionen Spaniens? Dann ist dieses Buch genau das Richtige für dich! Entlang der spanischen Küste über die Balearen und Kanaren führt die Reise durch Andalusien, Galizien, Katalonien und das Baskenland. Die gebürtige Spanierin Maria del Carmen Martín-González stellt hier zusammen mit dem Team MIXtipp die besten Rezepte ihrer Heimat vor. Inspiriert von den vielfältigen, köstlichen Lebensmitteln und der spanischen Gemütlichkeit ist eine Rezeptsammlung bestehend aus diversen Tapas, Suppen und Eintöpfen, Hauptgerichten, Dips, Desserts und Gebäck entstanden. Eben Spanien, wie es lebt und lebt! Und das Beste: Maria del Carmen Martín-González hat alle Rezepte auf den TM 31 und TM 5 umgeschrieben.

Anne Peters

Low-Carb Grillen Grillbuch für den Thermomix TM5 & TM31 Grillrezepte Grillsoßen Salat Dips Grillbutter Marinaden & Desserts Rezepte fast ohne Kohlenhydrate Abnehmen - Diät - Kohlenhydratarm kochen-Anne Peters 2018-05-02 Auch bei einer Low-Carb-Diät kann man die Grillsaison genießen, ohne ein schlechtes Gewissen zu haben. In diesem Kochbuch finden Sie abwechslungsreiche Grillrezepte, Marinaden, Dips, Salate, Grillbutter, Desserts und Grillsoßen mit wenig Kohlenhydraten. Außerdem detaillierte Angaben zu Kohlenhydraten und Kalorien für jedes Rezept. Die Rezepte (ohne Fotos) mit Schritt-für-Schritt-Anleitung sind geeignet für den Thermomix TM31 und TM5.
* - *Bei der Bezeichnung „Thermomix“ handelt es sich um eine geschützte Marke der Firma Vorwerk (CH).
Inhaltsverzeichnis:
Low-Carb Grillbeilagen: Gegrillte Artischocken mit Bärlauch-Minze
Gegrillte Spitzpaprika gefüllt mit Papaya-Feta
Pizza-Brötchen
Rote Grillzwiebeln gefüllt mit Kräuterbutter
Low-Carb Grillmarinaden:
Feurige Chili-Limetten-Marinade
Kräuter-Marinade
Zitronengras-Kümmel-Marinade
Curry-Kokos-Marinade
Low-Carb Grilldips:
Feta-Dill-Dip
Macadamia-Dip
Mango-Meerrettich-Dip
Avocado-Chili-Dip
Low-Carb Salate:
Fruchtiger Krautsalat
Wassermelone-Ricotta-Salat
Papaya-Chinakohl-Salat mit gerösteten Erdnüssen
Topinambur-Salat mit selbstgemachter Mayonnaise
Low-Carb Grillbutter:
Bärlauch-Gorgonzola-Butter
Tomaten-Butter mit Röstzwiebeln
Mandel-Kokos-Butter
Ingwer-Curry-Butter
Low-Carb Grillesserts:
Gegrillte Erdbeer-Spieße mit Minz-Creme
Gegrillte Pfirsiche mit Mandelpesto
Honigmelone gegrillt mit Frozen Yogurt
Beerenpäckchen vom Grill mit Kokoscreme
Low-Carb Grillsoßen:
Low-Carb-Ketchup
Erdnuss-Ingwer-Soße
Fruchtige Joghurt-Soße
Grillsoße mit Sauerrahm

Petra Reschenhofer

Mix-Rezepte für Babys und Kleinkinder-Petra Reschenhofer 2018-09-03 Richtig essen von Anfang an Etwa ab dem 6. Lebensmonat wollen Babys ihren Speiseplan erweitern. Wer dann selbst für sein Kind kocht, weiß genau, was drin ist. Um die Nahrung schonend und zeitsparend zuzubereiten, ist der Thermomix® der ideale Helfer. Mit über 80 Rezepten für TM5 und TM31 vom ersten Brei über Fingerfood bis hin zur gemeinsamen Familienkost bekommen Babys und Kleinkinder nur das Beste für eine gesunde Entwicklung. Ernährungsmedizinisches Hintergrundwissen informiert Eltern über den richtigen Zeitpunkt, den Nährstoffbedarf und die passenden Lebensmittel und führt Schritt für Schritt durch den Start in die Beikost.

Johanna Krüger

Low-Carb Brot Backbuch: Brotrezepte, Dips und Brotaufstriche (fast) ohne Kohlenhydrate kohlenhydratarm Backen-Johanna Krüger 2016-03-29 Abnehmen mit der Low-Carb-Diät und trotzdem nicht auf Brot verzichten. Brot selber zu backen hat den Vorteil die Zutaten und den genauen Anteil an Kohlenhydraten zu kennen, damit eine Diät auch erfolgreich ist. Was Sie in diesem Buch erwartet: - abwechslungsreiche und einfache Brot-Rezepte, feine Dips und Brotaufstriche mit wenig Kohlenhydraten - Angabe von Kalorien und Kohlenhydraten für jedes Rezept Die Rezepte (ohne Fotos) mit Schritt-für-Schritt-Anleitung sind geeignet für den Thermomix TM31 und TM5.
* - *Bei der Bezeichnung „Thermomix“ handelt es sich um eine geschützte Marke der Fima Vorwerk (CH).
Inhaltsverzeichnis:
Low-Carb Brot-Rezepte
Käse-Sesam-Stangen
Low-Carb-Mini-Brezeln
Schnelles Low-Carb-Kastenbrot (Basisrezept)
Schinken-Baguettebrötchen
Grill-Brötchen
Möhren-Pinienkern-Semmeln
Fruchtiger Osterzopf
Pikantes Cheddar-Oliven-Brot
Salami-Pizza-Brötchen
Kokos-Ingwer-Brot
Knusper-Knäckebrot
"Oopsies"
Mini-Kräuter-Fladen
Rosmarin-Zaziki-Brot
Weihnachtlicher Brotkranz
Buttermilch-Bagels
Speck-Zwiebel-Ecken
Low-Carb Brotaufstriche
Bierschinken-Rucola-Aufstrich
Eier-Salat mit Krabben
Radieschen-Walnuss-Aufstrich
Avocado-Creme mit Paprikawürfeln
Haselnuss-Creme
Low-Carb Dips
Knoblauch-Kräuter-Dip
Asiatischer Erdnuss-Dip
Hüttenkäse-Meerrettich-Dip
Macadamia-Peperoni-Orangen-Dip
Tomaten-Thymian-Dip

Anja Krandick

MIXtipp Lieblingsrezepte der Thermimaus-Anja Krandick 2016-04-30 Anja Krandick -besser bekannt als Thermimaus Ostfriesland - ist der Star unter den Thermomixern. Youtube-Bloggerin und Allround-Talent: Mit dem Thermomix zaubert sie die leckersten Köstlichkeiten und filmt sich selbst dabei. So präsentiert sie seit Jahren auf ihrem Youtube-Kanal und bei Facebook ihren begeisterten Fans ihre Rezepte. Ob cremige Blumenkohlsuppe, Hähnchen "Yellow Submarine", Duschpralinen, Zwiebel-Eier oder Oma Buss' Apfelkuchen vom Blech und dazu den Thermimaus-Muntermacher - alles wurde getestet und für lecker befunden. Ganz nach dem Motto: Thermomix und Thermimaus, da kommt bestimmt was Leckeres raus! Hier hat die Thermimaus nun zum ersten Mal ihre persönlichen Lieblingsrezepte in Buchform gesammelt, zusammen mit Zubereitungstipps und Links zu den passenden Rezeptvideos: Einfach angucken und mitkochen!

Anne Peters

Low-Carb Grillen Grillbuch Für Den Thermomix TM5 and TM31 Grillrezepte Grillsoßen Salat Dips Grillbutter Marinaden and Desserts Rezepte Fast Ohne Kohlenhydrate Abnehmen - Diät - Kohlenhydratarm Kochen-Anne Peters 2016-06-26 Auch bei einer Low-Carb-Diät kann man die Grillsaison genießen, ohne ein schlechtes Gewissen zu haben. In diesem Kochbuch finden Sie abwechslungsreiche Grillrezepte, Marinaden, Dips, Salate, Grillbutter, Desserts und Grillsoßen mit wenig Kohlenhydraten. Außerdem detaillierte Angaben zu Kohlenhydraten und Kalorien für jedes Rezept. Die Rezepte (ohne Fotos) mit Schritt-für-Schritt-Anleitung sind geeignet für den Thermomix TM31 und TM5.
* - *Bei der Bezeichnung Thermomix" handelt es sich um eine geschützte Marke der Fima Vorwerk (CH).
Inhaltsverzeichnis:
Low-Carb Grillbeilagen: Gegrillte Artischocken mit Bärlauch-Minze
Gegrillte Spitzpaprika gefüllt mit Papaya-Feta
Pizza-Brötchen
Rote Grillzwiebeln gefüllt mit Kräuterbutter
Low-Carb Grillmarinaden:
Feurige Chili-Limetten-Marinade
Kräuter-Marinade
Zitronengras-Kümmel-Marinade
Curry-Kokos-Marinade
Low-Carb Grilldips:
Feta-Dill-Dip
Macadamia-Dip
Mango-Meerrettich-Dip
Avocado-Chili-Dip
Low-Carb Salate:
Fruchtiger Krautsalat
Wassermelone-Ricotta-Salat
Papaya-Chinakohl-Salat mit gerösteten Erdnüssen
Topinambur-Salat mit selbstgemachter Mayonnaise
Low-Carb Grillbutter:
Bärlauch-Gorgonzola-Butter
Tomaten-Butter mit Röstzwiebeln
Mandel-Kokos-Butter
Ingwer-Curry-Butter
Low-Carb Grillesserts:
Gegrillte Erdbeer-Spieße mit Minz-Creme
Gegrillte Pfirsiche mit Mandelpesto
Honigmelone gegrillt mit Frozen Yogurt
Beerenpäckchen vom Grill mit Kokoscreme
Low-Carb Grillsoßen:
Low-Carb-Ketchup
Erdnuss-Ingwer-Soße
Fruchtige Joghurt-Soße
Grillsoße mit Sauerrahm

Steven Raichlen

MIXX Grill-Spezial-MIXX 2017-05-05 Über 90 Rezepte aus dem Thermomix für Ihre Grillparty Ein bunter Rezept-MIXX für Pikantes & Süßes vom Grill auf 144 Seiten. Inklusive Rezepte für Dips & Marinaden, leckere Salate und knuspriges Brot. Mit den BBQ Saucen von Steven Raichlen.

Daniela Gronau-Ratzeck

Das große Mix-Kochbuch für die Familie-Daniela Gronau-Ratzeck 2018-05-21 Thermomixen für Groß und Klein Unkompliziert, schnell und gleichzeitig gesund für die Familie kochen? Das ist ein Kinderspiel für unsere Lieblingsküchenmaschine. Über 100 Thermomix®-Rezepte für TM5 und TM31 bieten Klassiker und neue Ideen für den turbulenten Alltag und gemütliche Sonntage. Einfache Gerichte zum Mitmachen für die Kleinen sorgen für mehr Familienzeit. Praktische Leckereien für viele Esser ermöglichen endlich entspannte Kindergeburtstage und Familienfeste. Und auch am Grill erweist sich der Thermomix® als perfekter Partner. Kinderleicht thermomixen!

Anja Krandick

MIXtipp Lieblingsrezepte der Thermimaus 2-Anja Krandick 2017-03-24 Der große Erfolg des ersten Kochbuchs von Anja Krandick ließ uns keine Wahl: Hier folgt der heiß ersehnte zweite Rezeptband der Thermimaus. In diesem hat sie gemeinsam mit dem Team mixtipp ihre kreativen und schmackhaften Rezepte für den Alltag und besondere Gelegenheiten mit dem Thermomix zusammengestellt. Anja Krandick verbindet mit dem Thermomix viele Kindheitserinnerungen, denn ihre Eltern hatten eines der ersten Modelle. Und das schmeckt man! Denn es wird deftig, lecker und authentisch mit den neuen Gerichten der Thermimaus. Von Eierpunsch über

Pizzakranz, Kartoffelcremesuppe und belgische Waffeln mit heißen Kirschen reicht ihr buntes Potpourri. Damit wird sie nicht nur ihre zahlreichen Youtube- Fans überzeugen, sondern auch neue Fans dazu gewinnen!

Helga Nolde

MIXtipp Basische Rezepte-Helga Nolde 2016-01-31 Wenn der hektische Alltag uns zusetzt, wird unser Körper schnell "sauer", und das im wörtlichen Sinne. Kopfschmerzen, Müdigkeit, langfristig manchmal gar Osteoporose - die Folgen einer Übersäuerung kennt fast jeder, braucht aber wirklich keiner. Bei einer basischen Ernährung werden die säurebildenden Lebensmittel gemieden und einer chronischen Übersäuerung sofort Einhalt geboten. Daher hat die Heilpraktikerin Helga Nolde mit dem Team Mixtipp exklusiv über 40 leckere basische Rezepte für den Thermomix zusammengestellt, die dich mit leicht aufnehmbaren basischen Mineralstoffen versorgen. Anfangen mit Frückstücksleckereien wie Pancakes mit Blaubeeren geht die basische Ernährungsreise über bunte Salate und deftige Suppen bis hin zu Hauptspeisen wie Zucchini-Spaghetti-Bolognese und Kräuter-Gemüse-Bratlingen. Auch für basische Smoothies, Aufstriche und Desserts ist gesorgt! Und wenn du eine Base-Fasten-Kur nach unserem 7-Tage-Plan einlegst, kannst du auch noch bis zu drei Kilo abnehmen, ohne dabei zu hungern! Harmonisiere mit dem Thermomix deinen Säure-Basen-Haushalt und bleib aktiv, gesund und glücklich!

Anja Becker

Frühling und Sommer! Die Besten Rezepte Für Den Thermomix!-Anja Becker 2017-03-25 Frühling und Sommer 2019: Freunde, Familie und Bekannte begeistern! Überraschen Sie Ihre Lieben mit köstlichen Frühlings- und Sommer-Rezepten aus dem Thermomix: Ja, der Frühling und der Sommer stehen wieder vor der Tür! Das bedeutet Ostern, Spargelsaison, frische Früchte, Gartenpartys und endlich wieder Grillen! Sind Sie bereit, dieses Jahr mit einfachen Anleitungen spannende Gerichte zu zaubern? Doch Vorsicht vor diesem großen Rezeptbuch von Anja Becker: Schon beim Lesen der Rezepte wird Ihnen das Wasser im Munde zusammenlaufen... Ein herrlicher Duft wird im Hause schweben, wenn Sie die Oster-Kekse im Backofen zubereiten... Ihr Mann wird Sie beim Geschmack der herzhaften Grill-Marinade anhimmeln... Ihre Kinder werden Sie lieben für das erfrischende Fruchteis im Sommer... Grill-Gäste werden Sie nach dem Rezept der leckeren Dips fragen... In der Nachbarschaft wird Ihr neues Apfelkuchen-Rezept hochgelobt werden... Falls Ihnen das recht ist, dann freuen Sie sich auf spannende Gerichte aus vielen Rubriken: Grillen & Gartenparty: Leckere Marinaden, Soßen oder Brote als Beilagen zum Grillen! Ostern: Viele Oster-Ideen, wie Osterei-Muffins oder Oster-Kekse. Spargel: Von der traditionellen Spargelcreme-Suppe bis zum Spargel-Flammkuchen - Alles dabei. Kuchen: Leckerer Apfel-, Birnen-, Schokokuchen und vieles mehr stehen hier zur Auswahl! Leichte Sommergerichte: Hauptgerichte für heiße Sommertage. Eis: Viele fruchtige Eis-Ideen zum Abkühlen! Smoothies & Shakes: Drinks mit vielen gesunden Zutaten! Dips: Leckere Party-Dips sind hier zu finden. Aber auch als Brotaufstriche geeignet! Salate: Leichte und gesunde Sommer-Salate. Schlagen Sie jetzt zu, bei Anja Becker's Verkaufsschlager "Frühling und Sommer! Die besten Rezepte für den Thermomix!" Jetzt zum Frühlings-Start zum Vorteilspreis: Für kurze Zeit, statt 16,99 EUR nur 9,99 EUR!

Sylvia Lühert

MIXtipp Lieblings-Leckerlis-Sylvia Lühert 2018-05-11 Du hast den Thermomix® in deiner Küche stehen und schon viele leckere Gerichte für dich und deine Familie gezaubert. Aber was ist eigentlich mit dem besten Freund des Menschen? Unsere Autorin Sylvia Lühert möchte, dass auch ihr Hund nicht auf liebevoll kreierte Leckereien verzichten muss. Nicht nur wir Zweibeiner wollen Essen aus erlesenen Zutaten erhalten, auch für die Vierbeiner soll es nur das Beste geben. Mit Zutaten wie Haferflocken, Fleisch und Fisch unterschiedlichster Art hat Sylvia Lühert experimentiert und viele leckere Leckerli-Rezepte kreiert. So ist heute nicht nur ihr eigener Hund großer Thermomix®- Fan, auch wir vom Team mixtipp waren sofort überzeugt! Bei den über 40 Rezepten ist für jeden Hundegeschmack etwas dabei! Außerdem laden die Rezepte dazu ein, selbst kreativ zu werden, um Lieblings-Leckerlis für deinen Hund zu kreieren. Wir wünschen dir viel Spaß beim Ausprobieren. Dein treuer Gefährte wird es dir danken! Wuff!

Andrea Tomicek

MIXtipp Basics-Andrea Tomicek 2016-03-23 Kennen wir das nicht alle - wir stehen vor dem Thermomix und unser kulinarisches Know How ist vergessen. Was nun? Nicht verzagen, Team mixtipp fragen: Als Gedankenstütze und Anregung hat Andrea Tomicek in diesem Buch alle Funktionen und Einstellungen rund um den Thermomix in praktischen Basis-Gerichten zusammengefasst. Neben tollen Gewürzen, Tipps zum Backen und Kniffen rund um die Verarbeitung von Früchten und verschiedensten Gemüsesorten hat sie alltagstaugliche Grundrezepte gesammelt. Egal ob selbstgemachte Nudeln, Pudding, Eis oder Dips und Aufstriche - hier ist für jeden etwas dabei. Das Buch ist durch die große Rezeptvielfalt sowohl für Anfänger als auch für Fortgeschrittene Thermomix-Benutzer geeignet! Lerne deinen Thermomix mit dem praktischen Nachschlagewerk von Andrea Tomicek kennen. Viel Spaß beim Nachkochen!

Britta Wagner

Die 101 Besten Rezepte. Schnell, Einfach Und Gesund Kochen Mit Dem Thermomix-Britta Wagner 2016-10-15 Als Mutter und leidenschaftliche Kochin liegt mir die gesunde Ernährung meiner Familie besonders am Herzen. Was mir allerdings auch wichtig ist: Die Rezepte müssen schmecken und schnell und einfach zubereitet werden. Seit Jahren koche ich mit dem Thermomix und ich habe daher für Sie meine Favoriten zusammengestellt. Und dies nach folgenden Kriterien: Lecker! Die Rezepte sind praktisch kamperprobt" Meiner Familie und insbesondere meinen Kindern schmecken diese Gerichte super. Und dies obwohl ein doch relativ hoher Anteil an Grunzeug" in den Zutaten vorkommt. Gesund! Ich habe bei der Rezeptauswahl besonders auf Gerichte geachtet, welche einen geringen Anteil an gesättigten Fettsauren und Einfach-Zucker haben. Konkret bedeutet das Gerichte mit wenig Butter, Sahne oder Zucker. Aus diesem Grund sind die Rezepte zweifelsohne zum Abnehmen geeignet und passen zum Diatplan. Einfach und schnell! Im Alltag bleibt oft nicht viel Zeit für das aufwendige Zubereiten von Mahlzeiten. Der Thermomix vereinfacht das Kochen schon etwas - aber nicht unbedingt, wenn man ein kompliziertes Rezept als Basis hat. Sie finden in meinem Buch Rezepte, die sich sehr einfach und schnell nachkochen lassen. Ebenso habe ich auf eine simple und eindeutige Rezeptbeschreibung geachtet. Alles! Fur jede Gelegenheit habe ich Rezepte zusammengestellt: Rezepte für das Frühstück, Mittag oder Abendbrot, Dips für eine Party, Tee bei Erkaltung oder nur einen Smoothie für Zwischendurch. Sogar ein 5-Gänge Menu lasst sich aus der Kombination dieser Rezeptideen zaubern. "

Karola Wiedemann

Mix & Fertig-Karola Wiedemann 2016-12-12 Thermomix-Rezepte: Schnelle Gerichte für die ganze Familie Der Thermomix ist ein echter Alleskönner. Als „Privatkoch“ bereitet er unsere Gerichte (fast) von alleine zu. Haben Sie auch einen „Thermi“ zu Hause? Und er wartet schon ganz ungeduldig darauf, neue Rezepte für Ihre Familie zu zaubern? Dann ist das neue GU-Kochbuch „Mix & fertig“ genau das Richtige für Sie. Dieses Kochbuch haben wir für Sie prallgefüllt mit tollen Rezepten für den Thermomix. Thermomix-Rezepte: Ihr Buch auf einen Blick Das erwartet Sie im GU-Kochbuch „Mix & fertig. Die besten GU-Rezepte für den Thermomix“: Extras: Die wichtigsten Funktionen des Thermomix, praktisches Zubehör, Zubereitungs-Basics mit Tabelle für eigene Rezepte und Geling-Tricks
Pffiffige Aufstriche, Dips & Snacks: Rote Linsenpaste mit Pilzen, Klassisch orientalischer Hummus, Walnusspaste mit Frischkäse, Schinkenpaste mit Petersilie und mehr
Vitaminreiche Salate fürs ganze Jahr: Bunter Bohnensalat mit Würstchen, Eiercocktail mit Salatdressing, Spaghettisalat Caprese und mehr
Die One Pots für entspanntes Kochen: Tomatensuppe mit Käseknödelchen, Kürbissuppe mit Apfel, Rote Herbstsuppe mit Möhrenstreifen, Sauerkraut-Kartoffel-Suppe mit Kümmel und mehr
Ob Groß oder Klein – Pasta schmeckt jedem: Lasagne mit Hackfleisch und Gemüse, Sahnesaucen für Spaghetti, Rote Tagliatelle mit Kräutersauce, Farfalle mit Möhrencreme und mehr
Family-Hits mit Fleisch & Fisch: Fleischbällchen in Apfel-Curry-Sauce, Rinderragout mit Dampfnudeln, Hähnchen-Gulasch mit Chorizo, Leichtes Chili con Carne und mehr
Alles Veggie - ohne Wenn und Aber: Versteckrüben-Kartoffelpuffer, Oliven-Gemüse-Muffins, Veggie-Döner mit Feta, Spargelrisotto mit Parmesanopping und mehr
Für Desserts gibt’s einen Extra-Magen: Eiskalte Schleckereien, Obstsalat mit Mascarponecreme, Zimt-Polenta mit Weintrauben und mehr
Feines Gebäck – mal pikant, mal süß: Partyklassiker, Dinkel-Vollkorntoast, Süßes Walnussbrot mit Aprikosen, Erdbeerrolle mit Buttercreme und mehr

Gaz Oakley

Vegan 100-Gaz Oakley 2018-01-25 Tempted to try your hand at vegan food but don't know where to start? Or even just to make meat-free Monday a regular thing? Long gone are the days of vegan food being dull and worthy: Vegan 100 is bold, vibrant and gorgeous. Going vegan was the best decision Gaz Oakley ever made. Gaz, aka Avant-Garde Vegan, was once a meat eater and often didn't feel well. Overnight, he decided to go vegan for the health benefits, for his love of animals and to do his part in looking after the planet. He found that, as a trained chef, it was surprisingly easy to get big tastes and colours into vegan dishes without compromise, and he also noticed an improvement in the way he felt. The emphasis in Gaz's 100 amazing vegan recipes is first and foremost on FLAVOUR. From Kentucky Fried Chick'n and Fillet "Steak" Wellington to Chocolate Tart and Summer Berry Mousse Cake, it's all incredible-tasting food that just happens to be vegan. Delectable, beautiful and packed with dishes that are good for you, this is like no other vegan cookbook.

Japanese words of military value (not found in most dictionaries)- 1943

Low-Carb Diät Brotbackbuch Brotrezepte, Brotaufstriche und Dips (fast) ohne Kohlenhydrate Mit dem Backbuch-Johanna Krüger 2017

Liebingsrezepte aus der österreichischen Küche-Patrizia Berkholz 2017-06-19 Lass dich mit über 40 Rezepten in die Welt der Wiener Walzer, der Mozartkugeln und der Mehlspeisen entführen! Österreicher essen für ihr Leben gern. Na ja, zumindest unserer in Wien geborenen Autorin geht für genussvolles Leben nichts über ein leckeres Essen! Was lag da für sie näher, als die Rezepte ihrer Heimat fit für den Thermomix® zu machen? Vom Apfelstrudel bis zum Zwetschgenknödel, von den Klassikern Kärntner Kasnudeln und Kaiserschmarrn bis hin zu Salzburger Nockerln und (natürlich!) der Sachertorte ist hier alles zu finden, was Genießer glücklich macht. Und wer mit Begriffen wie Biskuitschöberl oder Ochsenfleisch noch nicht viel anfangen kann: Keine Panik, ein Wörterbuch übersetzt dir alles ins Hochdeutsche!

Das XXL-Kochbuch mit Rezepten für den Thermomix - Supereasy-Guido Schmelich 2021-02-23 Wenige Zutaten, eine Thermo-Küchenmaschine, 100%

Geschmack: Das Erfolgskonzept von „Das einfachste Kochbuch der Welt“ trifft das Trendthema Thermo-Küchenmaschine. Mit maximal 6 Zutaten zaubert Autor Guido Schmelich 150 tolle Gerichte für jede Gelegenheit. Suppen, Salate, Soßen, Aufstriche, Pasta, Fisch- und Fleischgerichte und Desserts – ganze Menüs können ohne großen Zeit- und Zutatenaufwand zubereitet werden. Überraschen Sie Ihre Lieben beim nächsten Familienessen doch einmal mit selbstgemachten Ravioli als Vorspeise, gefolgt von Lachs mit Safranreis und Zitronensoße und zum Abschluss einem Frozen-Joghurt-Törtchen. Durch das reduzierte und klare Layout mit Zutatenfotos und extragroßer Schriftgröße sind die Rezepte schnell erfassbar. So schnell und einfach war das Kochen mit der Thermo-Küchenmaschine noch nie! Über 200 familientaugliche Rezepte für den Thermomix Alles dabei: Brot, Suppen, Hauptspeisen, Desserts, Dips, Pasta u. v. m. Wertvolle Tipps von erfahrenen Thermomix-Köchen inklusive Minimaler Aufwand für ein maximales Ergebnis Aufwändig kochen war gestern. Heute wird in der Thermoküchenmaschine schnell und lecker gemixt – egal ob Suppe, Eintopf, Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert. Mit dem einzigartigen Gerät von Vorwerk wird die Zubereitung der Speisen zum Kinderspiel und macht wieder richtig Spaß, denn schnelle Gerichte müssen nicht eintönig sein. In diesem XXL-Kochbuch finden sich über 200 alltagstaugliche, gelingsicher aufbereitete Koch- und Backrezepte für den Thermomix. Klassische Familienrezepte wie Apfelstrudel oder Hefezopf lassen sich ebenso hervorragend im Thermomix zubereiten wie eine exotische Erdnussuppe, ein asiatisches Pak Choi-Curry oder leckere Hackbällchen mit ZucchiniGemüse. Die stimmungsvollen Fotos zu jedem Gericht machen Lust, sofort loszulegen – Guten Appetit!