

**3. Thermomixverwöhnabend am**

**16. Februar 2018 bei Wewering**

**Italienisches 5 Gang Menü**

**Kleiner Pfirsichdrink**

½ Dose Pfirsiche mit Saft 10 Sec. / Stufe 10 pürieren.

Saft von 1 Zitrone

250 ml Multi-Vitaminsaft

100 ml Pfirsichlikör in den Mixbecher und 10 Sec. /Stufe 5 verrühren. Mit

1 Flasche Sekt oder Mineralwasser auffüllen. Kalt servieren.

**Antipasti**

500 ml Wasser in den Mitxtopf geben und verschließen.

3 rote Zwiebeln

2 rote Paprika

1 gelbe Paprika

3 kleine Zucchini

250 g Champions in mundgerechte Stücke schneiden und in Schüssel geben.

3 Eßl. Olivenöl

1 EL Salz über das Gemüse verteilen. Dann alles in den Varoma geben.

15 Minuten / Varoma / Stufe 1

Den Inhalt des Varomas in eine große Schüssel füllen und den

Mixtopf leeren.

6 Eßl. dunkler Balsamiko

1 Handvoll Basilikum

2 Knoblauchzehen

½ TL Pfeffer in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 8 mixen.

Die Marinade über das Gemüse gießen und gut vermischen.

Abschmecken und event. nachwürzen.

Rucola und Feta auf einer Platte verteilen und mit der Antipasti servieren.

Dazu reichen wir Ciabattabrot.

**Antipastidip**

1 Knoblauchzehe

5 Stängel Basilikum

20 g Parmesan in den Mixtopf geben und 5-8 Sec. / Stufe 8 zerkleinern.

8 Stücke eingelegte Tomaten in Öl etwas kleinschneiden und 5 Sec. / Stufe 5 zerkleinern (Spatel)

200 g Frischkäse

Salz/Pfeffer hinzufügen und 15 Sek. / Stufe 3 aufschlagen.

**Aioli**

2 Knoblauchzehen in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 5 zerkleinern.

1 Ei

½ TL Salz

1 Prise Pfeffer

1 TL Senf 10 Sek. / Stufe 5 vermischen.

250 g Öl

(kein Olivenöl) langsam durch die Deckelöffnung zulaufen lassen, ohne den

Meßbecher abzunehmen.

**Rucolaschaumsüppchen**

1 Zwiebel 3 Sek. / Stufe 5 zerkleinern.

1 EL Olivenöl 2 Min. / Varoma / Rührlöffel andünsten.

130 g mehlige Kartoffeln in Stücke schneiden.

½ TL Salz

300 g Wasser

1 EL Brühe

100 g Sahne

50 g Schmand

1 Spritzer Zitronensaft

40 g Rucolapesto 15 Min. / 90 Grad / Stufe 1 garen.

20 Sek. / Stufe 8 aufschäumen.

Mit einem Rucolablatt und einem Löffel geschlagener Sahne servieren.

**Italienisches Gulasch**

3 Zwiebeln 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern.

25 g Öl zugeben und 3 Min. / Varoma / Stufe 2 andünsten.

800 g Schweinefleisch in kleine Stücke schneiden, dann in den Mixbecher 5 Min. / Varoma / Linkslauf / Stufe 1 andünsten.

1 EL Brühe

1 TL Paprikapulver

etwas Pfeffer / Muskat

30 g Sojasoße

400 g Wasser

1 TL Oregano

1 TL Pizzagewürz

100 g Tomatenmark in den Mixbecher geben.

600 g frische Tagliatelle in einem Topf ca 3 Min. in Salzwasser kochen und dann warmstellen.

Gemüse z.B.:

1 große Paprika

250 g Champions

1 Brokkoli in den Einlegeboden vom Varoma geben.

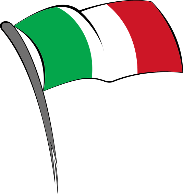
Alles 25 Min. / Varoma / Linkslauf / Rührlöffel garen.

Das Gemüse nach 25 Min. herausnehmen und warm stellen.

Den Rest weitere 5 Min. / Varoma / Linkslauf / Rührlöffel weitergaren.

100 g Schmand zum Fleisch geben und 1 Min. / Linkslauf / Stufe 1 vermischen.

Dann das Gemüse zum Fleisch geben und mit der Tagliatelle servieren.



**Spaghetti alla Corbonara**

100 g Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen. Topf muß nicht ausgespült werden.

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen in den Mixtopf geben und 7 Sek. / Stufe 6 zerkleinern.

10 g Olivenöl

175 g Schinkenspeckwürfel zugeben und 5 Min. / Varoma / Stufe 2 dünsten. In eine Schüssel umfüllen. Topf muß nicht ausgespült werden.

400 g Spaghetti in einem Kochtopf nach Packungsanweisung kochen.

300 g Sahne

3 Eier währenddessen in den Mixtopf geben und mit dem Parmesan 20 Sek. / Stufe 5 verrühren.

Sobald die Spaghetti fertig sind, abgießen und zurück in den Kochtopf geben. Nun die Zwiebel-Speck Mischung und die

Sahne-Ei Mischung über die Spaghetti in den Kochtopf geben

und auf niedriger Stufe erhitzen. Dabei mit einem Kochlöffel

rühren, bis die Sahne-Ei-Käse Mischung cremig wird. Das Ei sollte nicht stocken.

**Italienisches Apfeldessert**

**Krokant:**

50 g Pinienkerne

50 g Walnusskerne, grob

Zerkleinert in einer Pfanne ohne fett hell rösten.

50 g Zucker (braun oder weiß) über die Kerne streuen und unter Wenden karamellisieren lassen. Auf einem Streifen Alufolie auskühlen lassen.

500 g Äpfel (z.B. Boskop) schälen, entkernen und in den Mixtopf geben.

etwas Zitronensaft darüber gießen und in den 3 Sek. / Stufe 5 reiben und umfüllen.

**Creme:**

200 g Sahne im Handmixer steif schlagen.

250 g Mascapone

1 P Vanillezucker

25 g Zucker

3 EL Zitronensaft in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 4 verrühren.

Die Sahne dazugeben.

15 Sek. / Stufe 4 mit Hilfe des Spatels unterheben.

Jetzt abwechselnd Creme, Äpfel und Krokant schichten.

Mit Krokant enden. ½ Stunde kühl stellen.

**Spaghetti-Eis-Dessert**

100 g weiße Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und auf Stufe 5

raspeln, umfüllen und beiseitestellen.

**Vanille-Flammerei:**

500 g Milch

80 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

40 g Speisestärke in den Mixtopf geben und 9 Min. / 90 Grad / Stufe 3 zur

Flammeri kochen. Falls die Masse noch nicht genug ange-

dickt ist, noch etwas Zeit zugeben. In eine Schüssel umfüllen,

ein Stück Frischhaltefolie direkt auflegen und kaltstellen.

Vor den weiteren Schritten vollständig abkühlen lassen.

**Creme-Basis:**

200 g Schlagsahne mit einem Mixer steif schlagen.

250 g Magerquark

Jetzt die Schlagsahne und den Quark zur Flammeri geben und

gut verrühren. Das geht auch ohne Thermomix.

**Erbeersoße:**

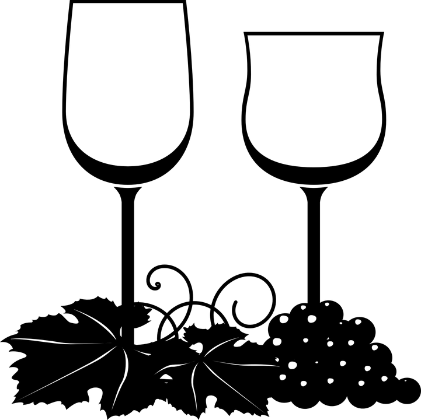
50 g Zucker im Mixtopf 15 Sek. / Stufe 10 pulverisieren.

1 Packung Tiefkühlerdbeeren auftauen lassen und im Mixtopf mit dem Puderzucker

(750-1000g) 25 Sek. / Stufe 8 pürieren. Als Soße auf die Creme verteilen.

Mit der geraspelten Schokolade bestreuen.

**Guten Appetit und einen tollen Abend wünschen Euch Eva, Nicole und Anne.**

****