

PLUS: STICKER FÜR SELBSTGEMIXTES

Das unabhängige Magazin

4,99 EURO | Juni/Juli 2018 | Ausgabe 4

mein ZauberTopf

Lieblingsrezepte für Thermomix®

Querschnitt: 30 x 100 mm
Schwer: 970 g
ISSN: 25 103-92 X
www.zauberpotf.de



entwickelt
& getestet im
Foodio
LABOR

Erfrischender
Nudelsalat
mit schnellem
Zaziki-Dressing

MIXEN,
GRILLEN,
FEIERN
Ideen für Garten-
& Grillfeste

HAUSGEMIXT

Neue Serie: Lieblingsgerichte
ohne „Fix-Tüte“ zubereiten

+ Brokkolisalat 5x anders!

90 Rezepte für den Thermomix®

für **TM5® & TM31**

COCKTAILS: Das sind die Trend-Drinks des Sommers! **MARMELADE:** Süße Brotaufstriche
ERDBEEREN: Kuchen, Torten & Desserts **LOW CARB:** Pikante Blitzrezepte mit Tomaten



ES GIBT NEUES!

Diese tollen Produkte wollen wir euch nicht vorenthalten – hier findet ihr **die aktuellen Lieblinge** der Redaktion



Balsam(ico) für den Gaumen

Er verleiht euren Salaten oder Suppen aus dem Thermomix® den **Extra-Kick**: Der „Ball-Samico“ ist ein fester Balsamicoessig zum Hobeln. Stellt die Kugel samt Reibe einfach mit auf den Tisch. So zu würzen macht Spaß und sorgt garantiert für Gesprächsstoff! 75 g, ca. 15 Euro, www.oilvinegar.com



Kluger Kräutertopf

Dank dieses gläsernen Obertopfs von Leonardo bleiben eure Küchenkräuter frisch. Und so geht's: Der Terracottopf wird in das Glas gehängt. Über eine Kordel am Fuß des Terracottopfs zieht sich die Pflanze so viel Wasser aus dem Reservoir wie nötig. Das kleine „Guckloch“ gibt Auskunft über den **Wasserstand** im Inneren. Wasser maximal bis zur Wolke auffüllen und eure Pflanzen sind glücklich! Ab ca. 10 Euro, www.leonardo.de



Für eine gesellige Atmosphäre

Den deftigen Auflauf, die heiße Lasagne oder auch das gebackene Obstdessert stellen wir gern direkt noch heiß auf den Tisch, so dass sich alle Gäste bedienen können. Besonders toll sieht das aus, wenn auch die Servierschale etwas her macht. Die neue Serie „Clever Cooking“ von Villeroy & Boch bietet Lösungen: Die edlen Porzellanformen sind **vielseitig** einsetzbar und halten die Speisen mit dem passenden Deckel sogar länger heiß. Ca. 35 Euro, www.villeroy-boch.de

Glutenfreies Brot backen

Wer beim Brotbacken auf Weizenmehl verzichten muss oder möchte, findet im Reismehl „Brotgenuss“ von Komeko eine tolle glutenfreie **Alternative**. Den Teig einfach im Zauberpotf wie mit herkömmlichem Mehl ansetzen und Brot oder Gebäck zubereiten. 500 g ca. 5 Euro, www.komeko.de

