

thermomix

Thermomix®
4-in-1 Reibe
Alles für einen
einfachen Start

VORWERK





Die Thermomix® 4-in-1 Reibe heisst in Deutschland die "Gemüsereibe". In den Rezeptenseiten kann das deutsche Pendant erscheinen – gemeint ist dasselbe.

Inhalts- übersicht

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 05 | Einführung | 38 | Rezepte für die tägliche Inspiration |
| 06 | Noch mehr Funktionalität für deinen Thermomix® | 50 | Lass uns kochen |
| 08 | Was ist im Lieferumfang enthalten?
Lerne deine Thermomix® 4-in-1 Reibe kennen | | <i>Kalte Gerichte</i> |
| 09 | Bestandteile der Thermomix® 4-in-1 Reibe | 52 | Möhrensalat |
| 10 | Was die Wendescheibe leisten kann | 54 | Coleslaw |
| 12 | Los geht's: Verwendung der Thermomix® 4-in-1 Reibe | 56 | Gurkensalat |
| 12 | Zusammenbau | 58 | Buddha bowl mit Pulled Chicken |
| 14 | Zerlegung | | <i>Heisse Gerichte</i> |
| 14 | Reinigung | 62 | Kartoffelgratin |
| 16 | Verwendung der Thermomix® 4-in-1 Reibe im Thermomix® TM6 oder TM5 | 64 | Vegetarische Pizza |
| 18 | Top-Tipps für professionelle Ergebnisse | 66 | Reibekuchen |
| 19 | Gut zu wissen | 69 | Ratatouille-Galette |
| 22 | Ein Leitfaden zum Schneiden von Zutaten | | <i>Süsse Inspiration</i> |
| | | 72 | Ananas-Carpaccio mit Erdbeersorbet |
| | | 74 | Apfeltarte |



Einführung

Thermomix® macht die Zubereitung von Speisen einfach, und das Thermomix® 4-in-1 Reibe -Zubehör macht deine Gerichte beeindruckend – und beeindruckend einfach. Die Thermomix® 4-in-1 Reibe schneidet und reibt präzise und effizient und sorgt so für überzeugende Ergebnisse. Jetzt kannst du viele verschiedene Zutaten schneiden und reiben und so einer Vielzahl von Gerichten Geschmack und Textur verleihen. Kreiere abwechslungsreiche Salate, leckere Desserts und eine grosse Auswahl an süssen und herzhaften Gerichten.

Dieses Handbuch gibt dir eine Anleitung für den täglichen Gebrauch der Reibe, eine praktische Anleitung für den Zusammenbau und tolle Tipps für professionelle Ergebnisse.

Wir haben hier eine Auswahl an Rezepten veröffentlicht, und auf Cookidoo® gibt es eine wachsende Sammlung von Rezepten, die dir dabei helfen, ganz viel Abwechslung auf den Tisch zu bringen. Zeitsparend, effizient, vielseitig, einfach zu bedienen – die Thermomix® 4-in-1 Reibe bietet dir eine spannende und attraktive Art, deiner Familie gesunde Gerichte zu präsentieren – die kreativen Möglichkeiten sind nahezu endlos.

Noch mehr Funktionalität für deinen Thermomix®

Thermomix® denkt immer darüber nach, wie man das Leben in der Küche vereinfachen kann. Die Thermomix® 4-in-1 Reibe ist die perfekte Ergänzung zu deinem Thermomix®, um Zutaten zu schneiden und zu reiben. Du kochst noch schneller und mit noch beeindruckenderen Ergebnissen. Die Thermomix® 4-in-1 Reibe erleichtert die Zubereitung von Speisen durch seine überzeugende Funktionalität:

- **Vielseitige und einzigartige Wendescheibe – 4 verschiedene Schnitte aus einer einzigen Scheibe.**
Die Thermomix® Wendescheibe ist eine einzelne Scheibe, die 4 verschiedene Arten von Schnitten ermöglicht – feine Scheiben, dicke Scheiben, fein oder grob Reiben. Die Scheibe ist kompakt und kann ordentlich und sicher im Reibendeckel aufbewahrt werden.
- **Spart Zeit in der Küche.**
Die Thermomix® 4-in-1 Reibe ist in seiner Vielseitigkeit perfekt für den täglichen Gebrauch.



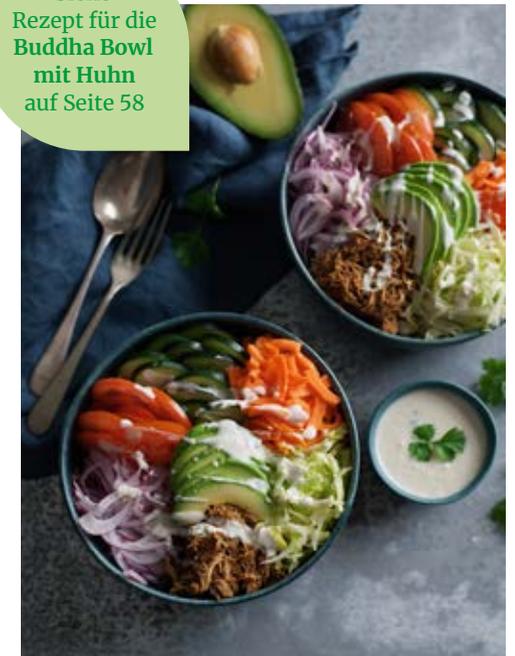
- **Der Thermomix® Mixtopf bleibt sauber und einsatzbereit.**
Die Thermomix® 4-in-1 Reibe wurde mit dem Gedanken an müheloses Kochen entwickelt. Der Auffangeinsatz sitzt im Inneren des Thermomix® Mixtopfs, sodass der Mixtopf sauber und einsatzbereit bleibt, wenn der Auffangeinsatz und die Antriebswelle (Achse) entfernt werden.
- **Macht eine gesunde Ernährung auch optisch attraktiv.**
Gerichte mit mehr Gemüse und Obst sehen dank der Thermomix® 4-in-1 Reibe so richtig toll aus. Bereite attraktive, gesunde Gerichte zu, die auch deine Kinder begeistern.



Sie macht die Zubereitung von Gemüse und Obst schnell und einfach und erspart dir die Zeit und Mühe, die du mit Schneidebrett und Messer verbringen musst. Die Zubereitung von perfekt geschnittenen Zutaten geht jetzt noch schneller und einfacher. Dies trägt zur ohnehin schon wunderbaren Effizienz des Thermomix® bei.

- **Schneidet gleichmässige Stücke, die gleichmässig garen.**
Die Thermomix® 4-in-1 Reibe schneidet dein Gemüse in gleichmässige Stücke und sorgt so für tolle Ergebnisse und gleichmässiges Garen.
- **Erzielt mühelos beeindruckende Ergebnisse mit präzisen Schnitten.**
Die Thermomix® 4-in-1 Reibe hat eine rasiermesserscharfe Schneide, mit der du präzise schneiden kannst. Dieser Schnitt verleiht selbst den einfachsten Gerichten wie einem Obstteller oder gedünsteten Karotten ein umwerfendes Aussehen.

Siehe
Rezept für die
Buddha Bowl
mit Huhn
auf Seite 58



Was ist im Lieferumfang enthalten? Lerne deine Thermomix® 4-in-1 Reibe kennen

Die Thermomix® 4-in-1 Reibe besteht aus 5 Teilen (siehe Foto unten). Hochwertig und langlebig: Alle Thermomix-Produkte und ihre Teile sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Die Wendescheibe besteht aus hochwertigem Stahl für schnelles Schneiden und kurze Zubereitungszeiten, und jedes Teil wurde von unseren Ingenieuren sorgfältig entworfen und getestet, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Wir beschreiben hier die einzelnen Bestandteile der Reibe und welche Funktion sie haben.



Reibendeckel

Der Reibendeckel deckt die Scheibe ab und die Verriegelungsarme sorgen dafür, dass er fest anliegt. Es gibt eine breite und eine schmale Einfüllöffnung, um verschiedene Größen von Obst, Gemüse oder anderen Produkten in Position zu halten.

Schieber

Durch sanftes und gleichmässiges Herunterdrücken des Schiebers werden die Zutaten präzise geschnitten.

Wendescheibe

Eine zweiseitige Wendescheibe aus hochwertigem Stahl, deren starke und scharfe Klingen eine Vielzahl von Zutaten schneiden. Seite 1 ist zum Schneiden und Seite 2 zum Reiben.

Auffangeinsatz

Der Auffangeinsatz mit zwei Griffen ist einfach zu bedienen und fasst etwa 800 g geschnittene oder geriebene Produkte. Er hat einen abgerundeten Boden, um die Säfte von geschnittenen oder geriebenen Früchten aufzufangen und zusammen mit den zubereiteten Früchten zu geniessen.

Antriebswelle (Achse)

Die Welle sitzt über dem Mixtopfmesser und ist mit der Wendescheibe verbunden.



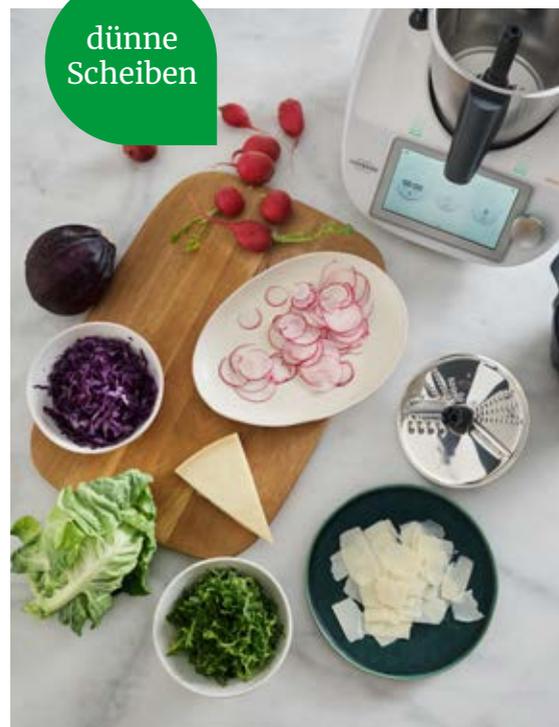
Was die Wendescheibe leisten kann

Seite 1

ist mit **Scheibenformen** (fein und grob) markiert und hat einen **dunklen Mittelteil**.



Ein 4-in-1-Werkzeug, einfach zu benutzen. Verwende die normale bzw. die Drehung im Uhrzeigersinn, um dicke Scheiben von Tomaten und Zucchini für die Ratatouille-Galette (S. 69) oder grob geriebene Karotten für die Buddha Bowl mit Huhn (S. 58) zu erhalten. Mit dem Linkslauf erhältst du fein geschnittenen Kohl für einen Coleslaw (S. 54) oder fein geriebenen Sellerie für eine Sellerie-Remoulade (S. 40) – eine Scheibe für vier verschiedene Schnitte, die deine Kochkünste bereichern.



Seite 2

ist mit **Streifen** markiert, die eine **Reibe** darstellen (fein und grob) und hat einen **hellen Mittelteil**.



Lege die Scheibe auf die Antriebswelle (Achse), wobei die gewünschte Seite nach oben zeigt. Folge den Anweisungen zum Zusammenbau und mach dich bereit für eine mühelose Zubereitung.

Los geht's: Verwendung des Thermomix® 4-in-1 Reibe

Die Thermomix® 4-in-1 Reibe

bereitet deine Zutaten quasi auf Knopfdruck für dich zu. Die Thermomix® 4-in-1 Reibe ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen – darauf kannst du dich verlassen.

Zusammenbau

1 Vergewissere dich vor dem Zusammenbau der Thermomix® 4-in-1 Reibe, dass der Mixtopf vollständig eingesetzt, korrekt im Thermomix® TM6 oder TM5 positioniert und leer ist.



2 Setze die Antriebswelle (Achse) auf das Thermomix®-Mixmesser im Mixtopf und vergewissere dich, dass sie richtig platziert ist. Die Basis der Welle sollte in der Mitte des Mixmessers angebracht sein und die Welle sollte senkrecht stehen.



3 Setze den Auffangeinsatz auf die Antriebswelle. Die Welle sollte durch das mittlere Loch des Auffangeinsatzes dringen.



4 Halte die Wendescheibe immer an der mittleren Nabe, da die Scheibe selbst sehr scharf ist. Setze sie mit der zu verwendenden Seite nach oben auf die Antriebswelle (siehe S. 10–11).



5 Setze den Deckel auf den Auffangeinsatz. Die Verriegelungsarme arretieren den Reibendeckel, wenn der Motor aktiviert wird.



6 Gib die Zutaten in die Einfüllöffnung.



7 Benutze den Schieber, um die Zutaten vorsichtig durch die Einfüllöffnung auf die Wendescheibe zu drücken.

In Scheiben schneiden oder reiben, fein oder grob. Einfach loslegen und kreativ sein mit der Thermomix® 4-in-1 Reibe.

Zerlegung

Der Schieber rastet am Ende des Reibe- oder Schneidevorgangs ein. So bleibt er an seinem Platz, während du den Deckel abnimmst.

Um die Handhabung zu erleichtern, bleibt die Scheibe im Deckel, wenn der Deckel angehoben wird, sodass die Zutaten im Auffangeinsatz leicht entnommen werden können.

Wenn du bereit bist, nimmst du einfach den Auffangeinsatz und die Welle ab. Und das war's, der Mixtopf ist sauber und einsatzbereit.

Reinigung

Halte die Wendescheibe immer an der zentralen Kunststoffnabe fest, damit du die scharfen Kanten nicht berührst. Wenn du Obst oder Gemüse mit der Reibe geschnitten oder gerieben hast, musst du die Teile nur kurz unter fließendem Wasser reinigen.

Verwende Spülmittel, wenn eine intensivere Reinigung erforderlich ist, z. B. wenn Käse in Scheiben geschnitten oder gerieben wurde. Verwende für die Wendescheibe eine Spülbürste und reinige sie unter fließendem Wasser, wobei du die scharfen Schneidkanten aussparst.

Die Thermomix® 4-in-1 Reibe ist spülmaschinenfest. Lege alle Teile am besten einzeln in das oberste Fach der Spülmaschine. Die Wendescheibe kann in der Spülmaschine gereinigt werden, aber wenn du sie von Hand reinigst, bleiben die hochwertigen Klingen länger scharf. Lass die Wendescheibe nicht einweichen, um Rost zu vermeiden.

Einige Zutaten, die reich an Beta-Carotin sind, wie z. B. Karotten, können sowohl auf dem Stahl als auch auf den Kunststoffteilen der Reibe starke Flecken verursachen. Um diese Flecken wirksam zu entfernen, ohne die Scheibe zu beschädigen, reibst du die verschmutzten Stellen mit einem Wattebausch oder Küchenpapier mit Pflanzenöl ein und wäschst sie dann ganz normal mit Wasser und Spülmittel. Achte darauf, dass du die Scheibe dabei immer an der Kunststoffnabe anfasst. Verwende kein Bleichmittel, um Teile des Schneidgeräts zu reinigen.



Verwendung der Thermomix® 4-in-1 Reibe im Thermomix® TM6 oder TM5

Jetzt, wo du mit allen Teilen der Thermomix® 4-in-1 Reibe vertraut bist, kannst du mit dem Schneiden und Reiben deiner Lieblingszutaten beginnen. Du wirst feststellen, dass der Thermomix® 4-in-1 Reibe einfach zu bedienen ist, egal ob du einem Guided Cooking Rezept folgst oder individuell kochst. Die Thermomix® 4-in-1 Reibe ist sowohl mit dem Thermomix® TM6 als auch mit dem TM5 kompatibel und auf Cookidoo® findest du Rezepte für jede Version des Thermomix.

Hier erfährst du, wie du die Reibe in jedem Gerät verwenden kannst.

Im Thermomix® TM6

Wische über den Startbildschirm, um auf die beiden Modi „Reiben“ und „Schneiden“ zuzugreifen. Vergiss nicht, dass du weitere Erklärungen dazu findest, wenn du das Informationssymbol auf deinem Thermomix® berührst. Wichtig: Die Art des Schnitts hängt davon ab, ob die richtige Seite der Scheibe nach oben zeigt, und nicht von dem gewählten Modus.



In jedem Modus kannst du wählen, ob du einen feinen oder einen dicken Schnitt möchtest. Drehe einfach den Wähler, um eine der Optionen auszuwählen, und der Modus wird gestartet. Lege die Zutat in die Einfüllöffnung und drücke sie mit dem Schieber vorsichtig nach unten. Den Wähler berühren, um den Modus zu stoppen, wenn du mit dem Schneiden oder Reiben fertig bist. Sollte der Modus automatisch nach 1 Minute stoppen, überprüfe den Auffangeinsatz und leere ihn gegebenenfalls, bevor du weitermachst.

Im Thermomix® TM5



Achtung: Die Zeit immer auf maximal 1 Minute einstellen, um ein Überfüllen des Auffangeinsatzes zu vermeiden, und immer die Stufe 4 nutzen.



Für dicke Scheiben oder grobes Reiben eine maximale Zeit von 1 Minute einstellen und den Wähler auf die Stufe 4 stellen. Zutat in die Einfüllöffnung stecken und mit dem Schieber vorsichtig nach unten drücken. Den Wähler berühren, um den Modus zu stoppen, wenn du mit dem Schneiden oder Reiben fertig bist. Sollte der Modus automatisch nach 1 Minute stoppen, überprüfe den Auffangeinsatz und leere ihn gegebenenfalls, bevor du weitermachst.

Für dünne Scheiben oder feines Reiben stellst du eine maximale Zeit von **1 Min.** ein, wählst den Linkslauf  und drehst den Wähler auf **Stufe 4.** Zutat in die Einfüllöffnung stecken und mit dem Schieber vorsichtig nach unten drücken. Den Wähler berühren, um den Modus zu stoppen, wenn du mit dem Schneiden oder Reiben fertig bist. Sollte der Modus automatisch nach 1 Minute stoppen, überprüfe den Auffangeinsatz und leere ihn gegebenenfalls, bevor du weitermachst.

Wenn die Zutaten leicht und klein sind, wie z. B. Pilze oder Erdbeeren, oder wenn eine präzise Platzierung der Zutaten erforderlich ist, um genaue Ergebnisse zu erzielen, wie z. B. bei Zwiebelscheiben, stecke die Zutaten zuerst in die Einfüllöffnung, halte sie mit dem Schieber fest und starte dann den Motor. Drücke leicht und konstant nach unten, um gleichmäßige Scheiben/Raspel zu erhalten.

Um die besten Ergebnisse mit deiner Thermomix® 4-in-1 Reibe zu erzielen, befolge immer die Kochanleitungen in den Rezepten auf Cookidoo®.

Top-Tipps für professionelle Ergebnisse

Eine grosse Auswahl an Zutaten können mit der Reibe in Scheiben geschnitten oder gerieben werden – Gemüse, Wurzelgemüse, Obst oder Hartkäse (z. B. Parmesan), sodass du schnell, einfach und präzise deinen eigenen Pizzabelag, Obstteller, Aufläufe und viele andere Gerichte kreieren kannst. Unsere Tipps für den garantierten Erfolg mit der Reibe kommen direkt aus unseren Thermomix® Küchen.



Gut zu wissen

DÜNN ODER DICK? UNSERE EMPFEHLUNGEN

- **Um absolut gleichmässige Scheiben zu erhalten**, führe die Zutaten mit einem konstanten und sanften Druck auf den Schieber durch die Einfüllöffnung.
- **Rohe Zutaten** können je nach Geschmack dünn oder dick geschnitten werden. Bei einigen harten oder faserigen Zutaten, wie Rote Rüben oder Sellerie, erhältst du vielleicht ein schöneres Ergebnis, wenn du sie in dünne Scheiben schneidest.
- **Um zu verhindern, dass sie durch das Garen ihre Form verlieren und im Ofen austrocknen**, solltest du die Zutaten, die du zubereiten willst, in dicke Scheiben schneiden oder grob reiben, es sei denn, du möchtest ein bestimmtes Ergebnis erzielen, wie z. B. im Ofen gebackene Pommes. Schneide in diesem Fall das Wurzelgemüse in dünne Scheiben, damit es im Ofen langsam austrocknen kann.

ZUTATENTIPPS

- **Gekochte und gefrorene Zutaten** eignen sich nicht zum Schneiden oder Reiben mit der Thermomix® 4-in-1 Reibe (mit Ausnahme von gekochten Roten Rüben).
- **Um ein perfektes Schnittergebnis zu erzielen**, solltest du beim Kauf deiner Zutaten **kleine Früchte und Gemüsearten auswählen**, die in die Einfüllöffnung passen.
- **Um kleine Zutaten** wie Pilze oder Erdbeeren **gleichmässig zu schneiden**, staple die Zutaten in die Einfüllöffnung, halte sie mit dem Schieber fest und starte den Motor. Wenn du fertig bist, stoppst du den Motor und wiederholst den Vorgang mit der zweiten Ladung an Obst oder Gemüse.

Grössere Obst- und Gemüsearten, wie z. B. Butternusskürbis, solltest du zuschneiden



- **Grössere Obst- und Gemüsearten**, wie Butternusskürbis, Auberginen oder Sellerie müssen geschnitten werden, damit sie in die Einfüllöffnung passen.
- **Obst und Gemüse** sollte reif sein, sich aber fest anfühlen. Das gilt besonders für weichere Zutaten, z. B. Tomaten (verwende nur Tomaten, die ganz durch die Einfüllöffnung passen), Avocado oder Mango.
- Für **halbmondförmige Scheiben von langem Gemüse** wie Auberginen wählst du kleine Grössen und schneidest sie mit einem Messer der Länge nach in zwei Hälften. Lege die Hälften aufrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung.

Es ist nicht möglich, langes Gemüse im Thermomix® 4-in-1 Reibe der Länge nach zu halbieren.

- **Saftige Zutaten** (z. B. Wassermelone, Melone, Tomaten, Kiwi) eignen sich nur, wenn sie in dicke Scheiben geschnitten werden. Reiben in beliebiger Dicke bzw. das Schneiden in sehr dünne Scheiben funktioniert nicht gut.
- **Gepökelte Würste**, Salami oder Kabanos sind beispielsweise zum Aufschneiden geeignet. Frische und gekochte Würste sind jedoch zu weich, um perfekte Scheiben zu erhalten.
- **Schneide die Enden von schmalen Zutaten wie Selleriestangen, Lauch, Frühlingszwiebeln und Karotten ab.**

Grüne Bohnen schneidest du auf die gleiche Länge und legst sie in einem Bündel in die Einfüllöffnung.

- **Manche Zutaten lassen sich sehr gut in Scheiben schneiden, aber nicht reiben** (Blattgemüse, Peperoni, Fenchel, Tomaten und die meisten Früchte, mit Ausnahme von Äpfeln).
- **Wähle den schmalen oder breiten Teil der Einfüllöffnung**, je nach Grösse deiner Zutaten.

ALLZEIT BEREIT

- **Schneide den Parmesan in dünne Scheiben** und verwende ihn in Salaten oder als Garnitur in der Suppe.
- Schneide Gemüse in dicke Scheiben und **friere es für Braten, Suppen oder Eintöpfe ein**.
- **Friere Gemüseschnipsel oder Reste** von der Schneidscheibe, dem Deckel und dem Auffangeinsatz ein, um sie später in Brühen oder Suppen zu verwenden.
- Das **Schneiden oder Reiben in Chargen** sorgt für ein besseres Endergebnis und verhindert, dass der Auffangeinsatz überläuft. Um deine Zeit zu optimieren, wiege alle Zutaten ab, bevor du mit dem Schneiden oder Reiben beginnst. Denk daran, dass der Auffangeinsatz etwa 800 g geschnittenes oder geriebenes Obst oder Gemüse fasst.
- Wenn du **verschiedene Arten von Zutaten schneiden und reiben musst**, und um zu vermeiden, dass du die Scheibe mehrmals drehen musst, schneide zuerst alle Zutaten, für die du dieselbe Seite der Scheibe brauchst, bevor du sie auf die andere Seite drehst.

Dünn geschnittene Radieschen eignen sich perfekt für einen Salat.



Schneide die Erdäpfel für die Galettes in feine Raspel.



Grob geriebene Karotten eignen sich ideal für Suppen und Pfannengerichte.



Schneide verschiedene Früchte in dicke Scheiben und bereite leckere Obstteller zu.



Ein Leitfaden zum Zerkleinern von Zutaten

Der Theruomix® 4-in-1 Reibe schneidet und reibt schnell und einfach eine grosse Auswahl an Gemüse, Früchte und anderen Zutaten für all deine Kreationen. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, wähle immer reifes, aber festes Obst und Gemüse (besonders bei Tomaten, Avocado oder Mango), da sie sonst zerdrückt statt geschnitten werden könnten.

Gemüse, frisch und knackig

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Auberginen	Der Länge nach halbieren oder vierteln.	Dicke Scheiben	Aufrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken. Für runde Scheiben sind die dünnen, asiatischen Auberginen perfekt.
Blattgemüse, z. B. Grünkohl, Frühlingskohl	Den dicksten Teil jeder Spalte entfernen, um Blattstreifen und nicht den geschnittenen Strunk zu erhalten. Die grösseren Blätter fest zusammenrollen und den Kern in Spalten schneiden.	Dünne und dicke Scheiben	Aufrecht in die Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 27).
Chinakohl	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen. Oder die Blätter zusammenrollen, um sie aufrecht in die Einfüllöffnung zu stellen.	Dicke Scheiben	Die aufgerollten Blätter zum Schneiden aufrecht oder keilförmig in den breiten Teil der Einfüllöffnung legen (siehe Abbildung S. 27).
Fenchel	Bei Bedarf in Spalten oder Hälften schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 26).
Frühlingszwiebel	Nur die steifen Teile, nicht die losen, dunkelgrünen Blätter im oberen Bereich.	Dicke Scheiben	3 bis 4 Frühlingszwiebeln in den schmalen Teil der Einfüllöffnung stecken.
Grüne Bohnen	Enden abschneiden, damit sie alle die gleiche Länge haben.	Dicke Scheiben	Ein kleines Bündel grüner Bohnen in den schmalen Teil der Einfüllöffnung stecken.
Gurke	Das Gurkenende abschneiden, damit die Gurke auf der Scheibe sitzt.	Dünne und dicke Scheiben Fein und grob gerieben	Aufrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Ingwerwurzel	Zu faserig und wird reissen. Harte Fäden verheddern sich in der Schneidscheibe.	Nicht empfohlen	Ingwer in einem Mischtopf hacken oder von Hand schneiden.
Karotte	Ganz, geschält oder geschrubbt.	Dünne und dicke Scheiben Fein und grob gerieben	Zum Schneiden stelle die Maschine aufrecht in die Einfüllöffnung. Aufrecht nebeneinander aufgestellt, kannst du mehr als eine Karotte auf einmal schneiden.
Kartoffel	Kartoffel halbieren oder kleiner schneiden, wenn sie zu dick sind, um in die Einfüllöffnung zu passen.	Dünne und dicke Scheiben Fein und grob gerieben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken. Babykartoffel können senkrecht oder waagrecht platziert werden.
Kopfsalat, Blätter	Den dicksten Teil des Kopfsalats entfernen. Kleinere Salatherzen in Spalten oder Hälften teilen. Die Blätter von grösseren Salaten wie Römersalat aufrollen und Eisbergsalat in Spalten schneiden.	Dicke Scheiben	Aufrecht in die Einfüllöffnung stecken.
Kürbis	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben Fein und grob gerieben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Lauch	Nur die steifen Teile, nicht die losen, dunkelgrünen Blätter im oberen Bereich.	Dicke Scheiben	Aufrecht in den schmalen oder breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 28). Aufrecht nebeneinander gestellt kann mehr als ein Lauch auf einmal geschnitten werden.
Pak Choi	Kleine Pak Choi wählen. In Hälften oder Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dicke Scheiben	Aufrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Pastinake	Ganz, geschält oder geschrubbt.	Dünne und dicke Scheiben Fein und grob gerieben	Aufrecht in die Einfüllöffnung stecken. Mehrere Pastinaken können zusammen geschnitten und aufrecht nebeneinander gestellt werden.

► Gemüse, frisch und knackig

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Peperoni	Peperoni in Spalten schneiden die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen, Kerne und die weissen Fasern entfernen.	Dicke Scheiben	2 bis 3 Spalten gleichzeitig in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken, damit sie nicht zur Seite rutschen (siehe Abbildung S. 29).
Pilz	Gleich grosse Pilze verwenden, die in den schmalen Teil der Einfüllöffnung passen. Den Stiel abschneiden und die Pilze putzen, um Schmutz zu entfernen. Wenn die Pilze zu gross für die schmale Einfüllöffnung sind, mehrere der Pilze in der gleichen Position im breiten Teil der Einfüllöffnung stapeln.	Dünne und dicke Scheiben	Mehrere senkrecht gestapelte Pilze in die Einfüllöffnung geben, bevor der Motor gestartet wird (siehe Abbildung S. 29). Den Schieber ohne Druck verwenden, um die Scheiben dick und gleichmässig zu schneiden.
Radieschen	Ganz.	Dünne und dicke Scheiben Grob gerieben	Wenn die Radieschen zu dick sind, um in den schmalen Teil der Einfüllöffnung zu passen, sollten mehrere davon in den breiten Teil der Einfüllöffnung gesteckt und der Schieber positioniert werden. Lange Radieschen sollten senkrecht in den schmalen Teil der Einfüllöffnung gesteckt werden.
Randen	Rohe oder gekochte Randen, gewaschen und ggf. geschnitten. Grosse Randen halbieren oder vierteln.	Dünne und dicke Scheiben Fein und grob gerieben	Randen in den breiten Teil der Einfüllöffnung legen.
Rosenkohl	Ganz.	Dünne und dicke Scheiben	Rosenkohl in die Einfüllöffnung füllen, bevor der Motor gestartet wird.
Rotkraut	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen und den harten Strunk entfernen.	Dünne und dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Schalotten	Ganz oder in Hälften geschnitten.	Dünne und dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten oder schmalen Teil der Einfüllöffnung stecken.

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Sellerie	Nur der Stiel.	Dicke und dünne Scheiben	4 bis 5 Stängel zusammen in die Einfüllöffnung stecken.
Sellerie/ Kohlrabi	Geschält, in Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einlegeöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben Fein und grob gerieben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 26).
Süsskartoffel	Geschält oder geschrubbt, bei Bedarf so zurechtschneiden, dass sie in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben Fein und grob gerieben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Weisskohl	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen (den härteren, mittleren Strunk entfernen).	Dünne und dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Weissrübe	Geschält oder geschrubbt, in Hälften oder Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben Fein und grob gerieben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Winterrettich	Den Winterrettich einfach schrubbten.	Dünne und dicke Scheiben Fein und grob gerieben	Aufrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Zucchini	Das Zucchiniende abschneiden, damit die Zucchini auf der Scheibe sitzt.	Dünne und dicke Scheiben Fein und grob gerieben	Aufrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Zwiebel	Grössere Zwiebeln vertikal in Hälften oder 3 Spalten schneiden.	Dünne und dicke Scheiben grob gerieben	Jede Zwiebelhälfte so senkrecht wie möglich einlegen, um gleichmässige Scheiben zu erhalten. Thermomix® starten und mit dem Schieber die Zwiebeln leicht runterdrücken (siehe Abbildung S. 28).

Sellerie

Schneide ihn in Spalten und stecke ihn in den breiten Teil der Einfüllöffnung. Verwende auf der Wendedescheibe einen beliebigen Schnitt.

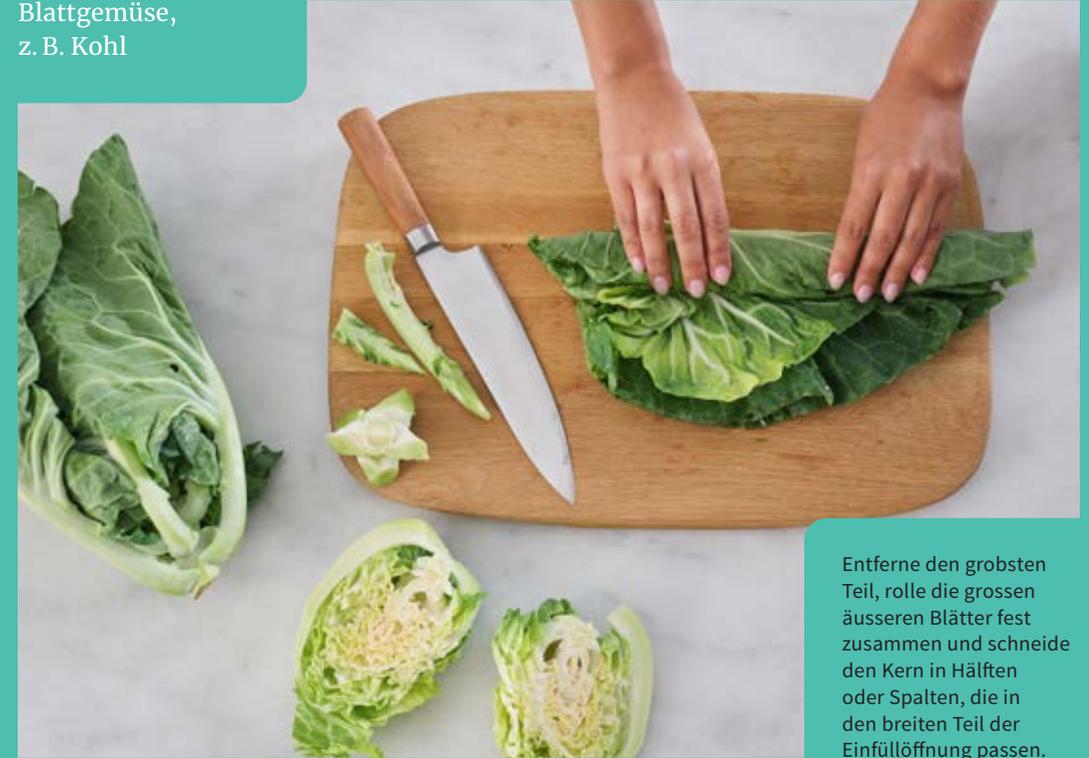


Fenchel

Schneide ihn in Spalten oder Hälften, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen und schneide diese dick oder dünn.



Blattgemüse, z. B. Kohl



Entferne den grobsten Teil, rolle die grossen äusseren Blätter fest zusammen und schneide den Kern in Hälften oder Spalten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.

Schneide die Rolle in zwei Hälften und drücke die Blätter fest zusammen, bevor du sie aufrecht in die Einfüllöffnung steckst. In dünne oder dicke Scheiben schneiden.



Lauch

Stecke ihn in den schmalen oder breiten Teil der Einfüllöffnung. Mehrere Lauchstangen können zusammen geschnitten werden, indem sie aufrecht nebeneinander in den breiten Teil der Einfüllöffnung gesteckt werden.



Zwiebeln

Schneide die Zwiebeln in Hälften oder 3 Spalten und stecke sie senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung für dicke und dünne Scheiben.



Peperoni

Schneide die Peperoni in Spalten, entferne die Kerne und die weißen Fasern und stecke 2 bis 3 Spalten gleichzeitig senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung.



Pilze

Fülle die Einfüllöffnung mit mehreren senkrecht gestapelten Pilzen, bevor du den Motor startest, und benutze den Schieber ohne Druck.



Früchte, reif aber fest

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Ananas	Geschält und vertikal in 4 oder 6 Spalten geschnitten (je ca. 200 g).	Dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Apfel	Geschält oder ungeschält, in Hälften, Viertel oder Spalten geschnitten. Reif, aber fest.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Äpfel unterschiedlicher Grösse in Hälften, Keile oder Viertel schneiden, damit sie in die Einfüllöffnung passen. Die Enden der Viertel und Spalten bei Bedarf abschneiden. Für die Halbmondform die Hälften vertikal in den breiten Teil der Einfüllöffnung legen oder 2 bis 3 Viertel oder Spalten horizontal in den breiten Teil der Einfüllöffnung legen (siehe Bilder S. 33).
Avocado	Geschält, entkernt und der Länge nach halbiert. Nur feste Avocados verwenden.	Dicke Scheiben	Für die Halbmondform die Avocados senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Banane	Im Ganzen, geschält, fest, nicht zu reif.	Dicke Scheiben	Aufrecht in den schmalen Teil der Einfüllöffnung stellen.
Birne	Feste Früchte verwenden, die halbiert oder geviertelt werden.	Dicke Scheiben Dickes Reiben	Für die Halbmondform die Hälften vertikal in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken oder 2 bis 3 Viertel oder Spalten horizontal in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Erdbeeren	Feste Früchte verwenden. Im Ganzen und geschält.	Dicke Scheiben	Vertikal in den schmalen Teil der Einfüllöffnung oder horizontal in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken und sanft mit dem Schieber drücken, um ein sauberes Ergebnis zu erzielen.

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Kiwi	Geschält oder ungeschält, im Ganzen. Reif, aber fest.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Limette	Ungeschält, im Ganzen. Die Schale muss fest sein.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Melone	Geschält, ohne Kerne und in Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Nektarine	Feste Früchte verwenden, die halbiert oder geviertelt und entsteint wurden. Um den Stein zu entfernen, ein scharfes Messer verwenden und die Nektarinen entlang des Strunks und um den Stein herum zu schneiden. Jede Hälfte in entgegengesetzte Richtungen drehen, um sie zu trennen und dann den Stein mit einem Teelöffel entfernen. Wenn der Stein zu fest sitzt, zwei grosse Scheiben abschneiden, die bis zum Stein reichen (siehe Bilder S. 34).	Dicke Scheiben	Für die Halbmondform die Hälften vertikal in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken oder 2 bis 3 Viertel oder Spalten horizontal in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Orange	Zu gross, um ganz in die Einfüllöffnung zu passen. Halbiert halten die Scheiben nicht gut zusammen. Das beste Ergebnis wird mit einer festen Orange erzielt.	In jedem Fall nur dicke Scheiben verwenden.	Beste Ergebnisse werden beim Schneiden mit der Hand erzielt.
Tomaten	Nur feste Tomaten verwenden, die ganz durch den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 36).

► Früchte, reif aber fest

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Pfirsich	Feste Früchte verwenden. Halbieren oder Vierteln Sie sie und den Stein entfernen. Um den Stein zu entfernen, die Pfirsiche mit einem scharfen Messer entlang des Stiels und um den Stein herum einschneiden. Jede Hälfte in entgegengesetzte Richtungen drehen, um sie zu trennen und dann den Stein mit einem Teelöffel entfernen. Wenn der Stein zu fest sitzt, schneide zwei grosse Scheiben ab, die bis zum Stein reichen.	Dicke Scheiben	Für die Halbmondform die Hälften vertikal in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken oder 2 bis 3 Viertel oder Spalten horizontal in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Wassermelone	Geschält und in Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dicke Scheiben	Eine Spalte vertikal in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Zitrone	Nur kleine Zitronen, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen. Ungeschält, im Ganzen. Die Schale muss fest sein.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
Zwetschken	Feste Früchte verwenden. In zwei Hälften schneiden und den Stein entfernen. Um den Stein zu entfernen, die Zwetschken mit einem scharfen Messer entlang des Stiels und um den Stein herum einschneiden. Jede Hälfte in entgegengesetzte Richtungen drehen, um sie zu trennen und dann den Stein mit einem Teelöffel entfernen. Wenn der Stein zu fest sitzt, zwei grosse Scheiben abschneiden, die bis zum Stein reichen (siehe Bilder S. 34).	Dicke Scheiben	Für die Halbmondform die Hälften vertikal in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken oder 2 bis 3 Viertel oder Spalten horizontal in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.



1

Äpfel

- 1. Mittlere und kleine Äpfel**
Für halbmondförmige Scheiben halbiert du die kleinen Äpfel senkrecht und viertelst die mittleren Äpfel. Schneide die Enden so ab, dass sie waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.
- 2. Kleine Äpfel**
Für halbmondförmige Scheiben schneidest du sie in zwei Hälften und steckst sie senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung.
- 3. Mittlere Äpfel**
Für halbmondförmige Scheiben viertelst du sie, schneidest die Enden ab und steckst 2 bis 3 Viertel waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung.
- 4. Grosse Äpfel**
Schneide sie in Viertel und stecke sie senkrecht in den Einfüllöffnung. Perfekt für Obstsalate.



2

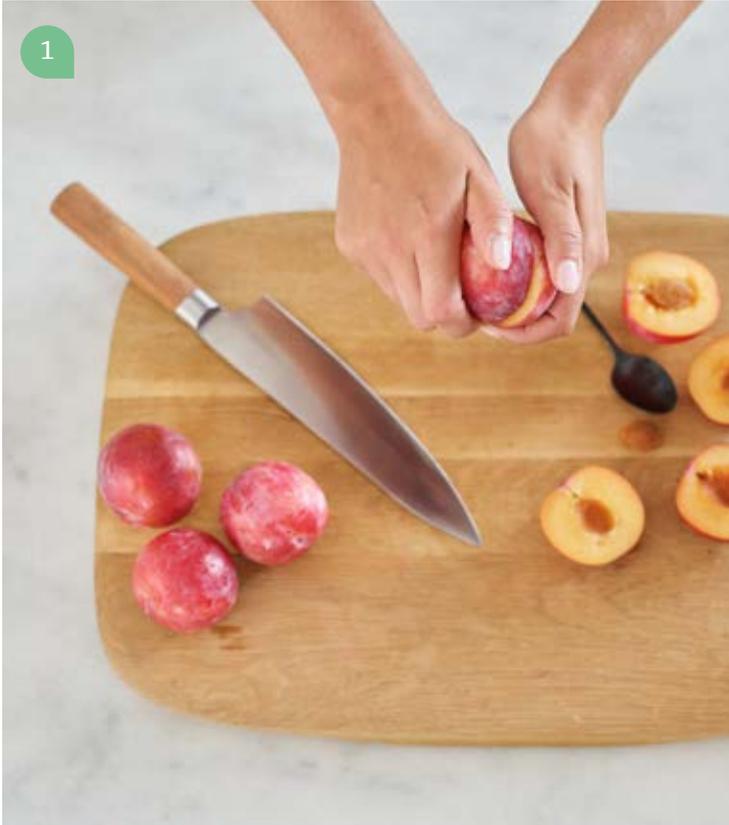


4



3

1



Zwetschken, Nektarinen oder Pfirsiche

1. Um den Stein zu entfernen, schneidest du die Nektarinen, Zwetschken und Pfirsiche mit einem scharfen Messer entlang des Stiels und um den Stein herum. Drehe jede Hälfte in entgegengesetzte Richtungen, um sie zu trennen und entferne dann den Stein mit einem Teelöffel.
2. Wenn der Stein zu fest sitzt, schneide zwei grosse Scheiben ab, die bis zum Stein reichen.
3. Wenn die beiden Hälften klein genug sind, stecke sie zusammen in den Einfüllöffnung. Schneide den Boden ab, damit sie sich vollständig auf der Schneidscheibe absetzen, bevor du den Motor laufen lässt.

2



3



Avocado

Reif, aber fest, geschält, entsteint und der Länge nach halbiert. Stecke sie senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung und schneide sie in dünne Scheiben.



Erdbeeren

Das beste Ergebnis erzielst du mit festen, ganzen und entstieltten Erdbeeren.



Kiwi

Verwende reife, aber feste Kiwis, geschält oder ungeschält, die ganz in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.

Ananas

Geschält und vertikal in 4 oder 6 Spalten geschnitten (je ca. 200 g). Lege eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung.



Tomaten

Lege ganze Tomaten senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung und drücke den Schieber beim Schneiden nach unten.



Weitere Zutaten

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Schokolade	Sie könnte die Schneidscheibe blockieren.	Nicht empfohlen	Verwende ein scharfes Messer oder einen Gemüseschäler, um Späne zu erzeugen.
Eier, hart gekocht	Die Eier bleiben dann an der Scheibe hängen und lassen sich nicht gut schneiden.	Nicht empfohlen	Schneide sie mit der Hand.
Hartkäse, wie z. B. Parmesan	Achte darauf, dass der Käse leicht kalt ist.	dünne und dicke Scheiben Feine und grobe Raspel	Stelle ihn aufrecht in den schmalen oder breiten Teil der Einfüllöffnung.

Hartkäse

Stelle ihn senkrecht in den schmalen oder breiten Teil der Einfüllöffnung. Verwende auf der Wendscheibe einen beliebigen Schnitt.



Rezepte für die tägliche Inspiration

Ein ganz neues Repertoire

eröffnet sich jetzt mit der Thermomix® 4-in-1 Reibe. Auf Cookidoo® gibt es Rezepte, die du jetzt ausprobieren kannst. Salate, Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Brote, Desserts ... lass dich von diesen Rezepten inspirieren, um sie im Thermomix® zu kreieren oder sie als Basis für deine eigenen Kreationen zu verwenden.



Sellerie- Remoulade

Sellerie-Remoulade ist eine schmackhafte und preiswerte Beilage, die zu vielen verschiedenen Hauptgerichten oder als leichte Vorspeise serviert werden kann.

- 🔪 5 Min. ⌚ 10 Min.
- 🍽️ 4 Portionen
- 👨‍🍳 Einfach
- 📊 Pro Portion: 352 kcal
- 🔑 Sellerie, selbstgemachte Mayonnaise



- 🔪 15 Min. ⌚ 20 Min.
- 🍽️ 4 Portionen
- 👨‍🍳 Einfach
- 📊 Pro Portion: 230 kcal
- 🔑 Rote Rüben, Zucchini, Mozzarella

Rote Rüben Carpaccio

Carpaccio beschreibt eine Methode des feinen Aufschneidens, um maximalen Geschmack zu erzielen. Hier werden feine Rote-Rüben-Scheiben mit geriebener Zucchini und Mozzarella zu einem beeindruckend einfachen Gericht verarbeitet.

Salat aus Fenchel, Sellerie und grünem Apfel

Schneide Fenchel, Sellerie und grüne Äpfel in deiner Thermomix® 4-in-1 Reibe in Scheiben und verfeinere sie mit einem Dressing aus Joghurt und Dijon-Senf – und fertig. Ein einfacher und unkomplizierter frischer Salat, der in weniger als 15 Minuten als leichte Vorspeise zubereitet ist .

🔪 10 Min. ⌚ 15 Min.

🍽️ 4 Portionen

👤 Einfach

📊 Pro Portion: 229 kcal

🔑 Fenchel, Sellerie, grüner Apfel, Dille, Senf, Joghurt

🔪 15 Min. ⌚ 15 Min.

🍽️ 4 Portionen

👤 Einfach

📊 Pro Portion: 334 kcal

🔑 Birne, Chicorée-Salat, Blauschimmelkäse, Haselnüsse

Salat mit Birne und Blauschimmelkäse sowie Haselnüssen

Schneide Birnen und Chicorée-Salat mit der Thermomix® 4-in-1 Reibe und beeindrucke deine Freunde mit diesem sättigenden und leckeren Salat. Birne und Blauschimmelkäse ist eine beliebte und klassische Geschmackskombination, die du als Vorspeise oder als leichtes Mittagessen servieren kannst, um ein beeindruckend einfaches Gericht zu kreieren.



 1 Std. 5 Min.  1 Std. 45 Min.
 4 Portionen
 Einfach
 Pro Portion: 105 kcal
 Erdäpfel, Rote Rüben, Süsserdäpfel, Pastinaken

Im Ofen gebackene Gemüsechips

Ein gesunder und knuspriger Snack, den du auch zu Hause mit deiner Thermomix® 4-in-1 Reibe zubereiten kannst. Feine Wurzelgemüsescheiben werden im Ofen dehydriert, um ein tolles Ergebnis zu erzielen. In versiegelten Behältern aufbewahren.

Berner Rösti

Dieses leckere Gericht lässt sich mit der Thermomix® 4-in-1 Reibe ganz einfach zubereiten. Reibe die Erdäpfel mühelos in wenigen Minuten und zaubere diese herzhaft-beilagenreiche Beilage. Ideal für ein Party-Buffer, ein Abendessen oder einen Brunch.



 10 Min.  40 Min.
 4 Portionen
 Einfach
 Pro Portion: 535 kcal
 Erdäpfel, Speck

Flammkuchen mit Zwiebeln

Sauerrahm und feine Scheiben weisser und roter Zwiebeln machen dieses herzhafte Gericht zu einem beliebten Snack, Abendessen, Aperitif, einer Beilage oder als kalte Kleinigkeit für unterwegs. Für das gewisse Extra kannst du etwas Speck hinzufügen.

🕒 15 Min. ⌚ 1 Std.

🍽️ 4 Portionen

👨‍🍳 Einfach

📊 Pro Portion: 409 kcal

🔑 Teig, weisse Zwiebeln, rote Zwiebeln, Sauerrahm, Schnittlauch



Obstteller mit Zitronen-Honig-Dressing

Frisch, voller Geschmack und in weniger als 15 Minuten zubereitet – perfekt für heiße Sommertage, Picknicks am Strand, nach der Schule oder zu jeder anderen Tages- und Nachtzeit. Die etwas andere Art, deine Lieblingsfrüchte zu servieren. Für das gewisse Extra kannst du etwas Speck hinzufügen.

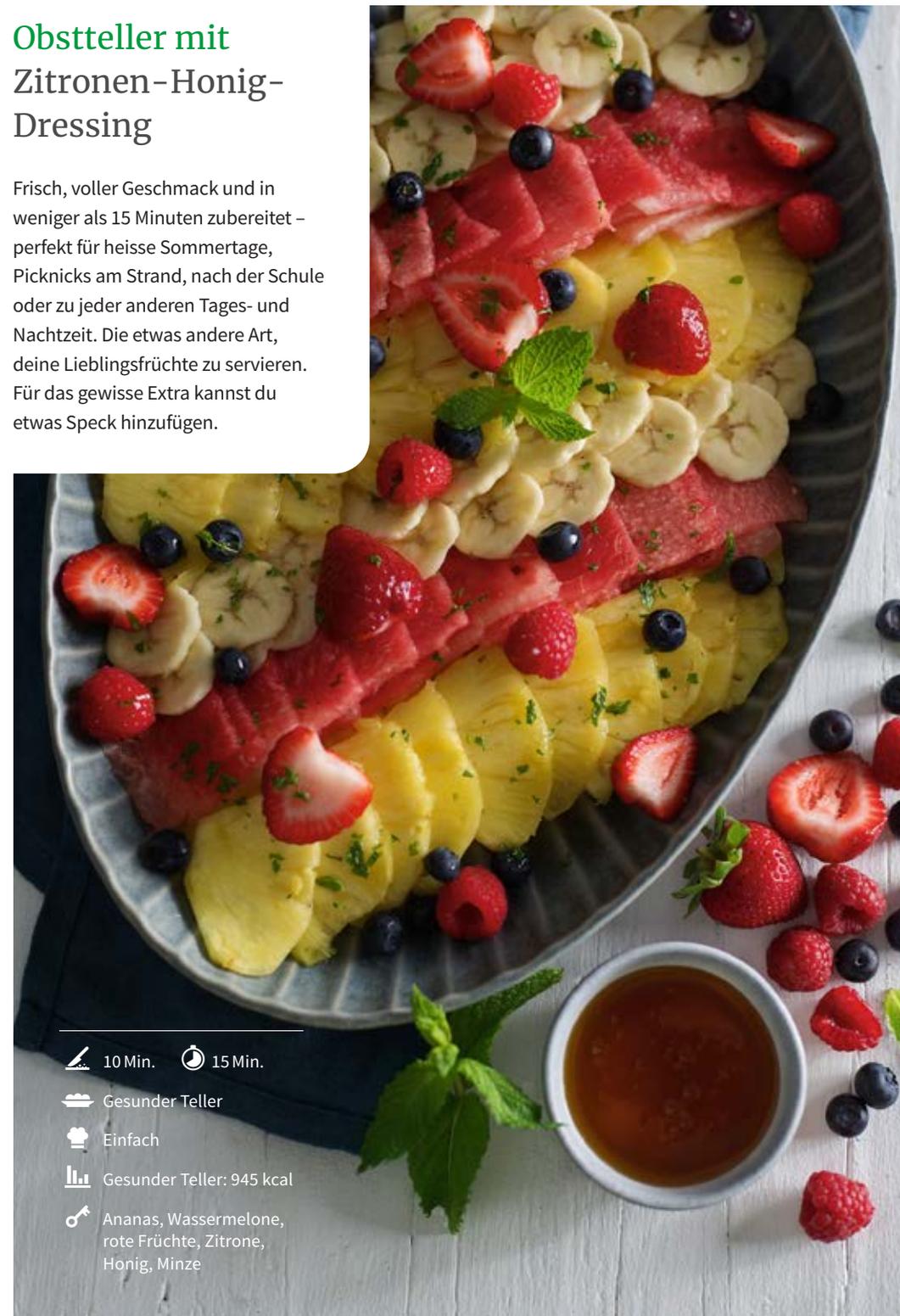
🕒 10 Min. ⌚ 15 Min.

🍽️ Gesunder Teller

👨‍🍳 Einfach

📊 Gesunder Teller: 945 kcal

🔑 Ananas, Wassermelone, rote Früchte, Zitrone, Honig, Minze



Frozen Yoghurt Bruch

Ein gesundes Dessert, ein erfrischender Snack oder eine sommerliche Leckerei, ideal für dich und für deine Kinder. Wenn du etwas Abwechslung möchtest, kannst du vor dem Einfrieren gehackte Nüsse oder Müsli hinzufügen.

- 🔪 10 Min. ⌚ 6 Std.
- 🍽️ 6 Portionen
- 👤 Einfach
- 📊 Pro Portion: 119 kcal
- 🔑 Erdbeeren, griechischer Joghurt



Zwetschken-Clafoutis

Schneide die Zwetschken in nur wenigen Minuten in grobe Scheiben und bereite ein beeindruckendes Sommerdessert zu. Serviere es warm mit einer Kugel Eiscreme.

- 🔪 35 Min. ⌚ 1 Std. 15 Min.
- 🍽️ 6 Portionen
- 👤 Einfach
- 📊 Pro Portion: 246 kcal
- 🔑 Zwetschken, Vanille, Schlagobers, Eier



Lass uns kochen

Die Thermomix® 4-in-1 Reibe heisst in Deutschland die "Gemüsereibe". In den Rezeptenseiten kann das deutsche Pendant erscheinen – gemeint ist dasselbe.

Die Thermomix® 4-in-1 Reibe ist die perfekte Ergänzung zu deinem Thermomix®. Lass uns anfangen zu kochen!



Bereite attraktive, gesunde Gerichte zu, die auch deine Kinder begeistern.

Möhrensalat

🔪 10 Min.

🕒 10 Min.

👤 einfach

🍽️ 4 Portionen

Zutaten

600 g Möhren
25 g Schalotte, halbiert
3 Stängel Petersilie, abgezupft
40 g Sonnenblumenöl
25 g Essig
20 g Zitronensaft
10 g Senf
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer

📊 Pro Portion:

Eiweiss 2 g/
Kohlenhydrate 16 g / Fett 10 g
Energiewerte 665 kJ / 159 kcal

Zubereitung

1. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Möhren einwiegen und absetzen.
2. Achse einsetzen, Auffangeinsatz einhängen, Wendescheibe mit der Reibeseite (Seite 2) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Möhren in die Öffnung geben und **Reiben/Dünn**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, bis alle Möhren aufgebraucht sind. Gemüsereibe und Achse herausnehmen und Möhrenraspeln in eine grosse Schüssel umfüllen.
3. Schalotte, Petersilie, Öl, Essig, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 5** vermischen. Dressing zu den Möhrenraspeln geben, vermischen und servieren.



Coleslaw

🔪 10 Min.

🕒 10 Min.

👤 einfach

🍽️ 4 Portionen

Zutaten

100 g Apfel, grün, in Spalten
150 g Möhren
120 g rote Zwiebeln, halbiert
(optional)
200 g Weisskohl, in 1–2 Spalten
4 EL Mayonnaise
¾ TL Salz
¼ TL Pfeffer

📊 Pro Portion:

Eiweiss 1 g/
Kohlenhydrate 10 g / Fett 12 g
Energiewerte 609 kJ / 146 kcal

Zubereitung

1. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Apfel, Möhren, Zwiebeln und Weisskohl einwiegen und absetzen.
2. Achse einsetzen, Auffangeinsatz einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Weisskohlspalten senkrecht in die Öffnung geben und **Schneiden/Dünn**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, bis alle Weisskohlspalten aufgebraucht sind. Geschnittenen Weisskohl in eine grosse Schüssel umfüllen.
3. Auffangeinsatz wieder einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Zwiebelhälften senkrecht in die Öffnung geben und **Schneiden/Dünn**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken.
4. Reibendeckel absetzen, Wendescheibe mit der Reibeseite (Seite 2) nach oben drehen und Reibendeckel wieder aufsetzen. Möhren in die Öffnung geben und **Reiben/Dünn**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken.
5. Apfelspalten senkrecht in die Öffnung geben und **Reiben/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken. Geschnittenes Obst und Gemüse in die Schüssel zum Weisskohl geben.
6. Mayonnaise, Salz und Pfeffer zum Salat geben, vermischen und servieren.



Gurkensalat

🔪 10 Min.

🕒 10 Min.

👤 einfach

🍽️ 4 Portionen

Zutaten

800 g Salatgurken
200–250 g Saure Sahne oder
200–250 g Griechischer
Joghurt (10% Fett)
1–2 TL Salz
1 Bund Dill, abgezupft oder
4 EL Dill, getrocknet
1 TL Pfeffer (optional)
1 EL Apfelessig (optional)
1 TL Zucker (optional)

📊 Pro Portion:

Eiweiss 4 g/
Kohlenhydrate 14 g / Fett 12 g
Energiewerte 674 kJ / 161 kcal

Zubereitung

1. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Gurken einwiegen und absetzen.
2. Achse einsetzen, Auffangeinsatz einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Gurke in die Öffnung geben und **Schneiden/Dünn**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, bis alle Gurken aufgebraucht sind. Gemüsereibe und Achse herausnehmen und Gurkenscheiben in eine grosse Schüssel umfüllen.
3. Saure Sahne, Salz, Dill, Pfeffer, Essig und Zucker in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 2** vermischen. Dressing zu den Gurkenscheiben geben, vermischen und servieren.



35 Min. 1 Std. mittel 4 Portionen

Zutaten

Reis

1200 g Wasser
1½ TL Salz
20 g Olivenöl oder 20 g Butter
250 g Reis, parboiled

Hähnchen

2 EL Sojasauce
1 EL Sesamöl, geröstet oder
1 EL Olivenöl
250 g Hähnchenbrustfilet,
in Streifen (3 cm)

Gemüse

120 g Möhren
200 g Avocado, reif, halbiert oder
geviertelt
180-200 g Flaschentomaten
100 g rote Zwiebeln, halbiert
200 g Salatgurke
160 g Mini-Römersalat, längs
halbiert

Fortsetzung auf Seite 60 ►

Zubereitung

Reis

1. Wasser, Salz und Öl in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Reis einwiegen, mit dem Spatel gut durchmischen und **20 Min./100°C/Stufe 1** garen. Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen und Reis auf 4 Schüsseln verteilen. Mixtopf leeren.

Hähnchen

2. Sojasauce, Sesamöl und Hähnchenbrust in den Mixtopf geben und **8 Min./100°C/Stufe 0.5** garen. Gareinsatz einhängen, mit dem Spatel im Mixtopf festhalten und Garflüssigkeit umfüllen. Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen.
3. Hähnchen **4 Sek./Stufe 4** zerkleinern und umfüllen.

Gemüse

4. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Möhren, Avocado, Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Salat einwiegen und absetzen.
5. Achse einsetzen, Auffangeinsatz einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Römersalat senkrecht in die Öffnung geben und **Schneiden/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, bis der Salat aufgebraucht ist. Geschnittenen Salat neben dem abgekühlten Reis in den Schüsseln verteilen.
6. Auffangeinsatz wieder einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Gurke in die Öffnung geben und **Schneiden/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken. Gurkenscheiben neben dem Römersalat in den Schüsseln verteilen.

Fortsetzung auf Seite 60 ►



► Buddha bowl mit Pulled Chicken, *Fortsetzung*

Joghurt-Koriander-Sauce

7 Stängel Koriander, abgezupft,
und etwas mehr zum
Garnieren
½ TL Salz
3 Prisen Pfeffer
250 g Joghurt, 3,5% Fett
100 g Mayonnaise
4 EL Cashewkerne, geröstet,
ungesalzen

 **Pro Portion:**
Eiweiss 24 g/
Kohlenhydrate 41 g / Fett 44 g
Energiewerte 2671 kJ / 638 kcal

7. Auffangeinsatz wieder einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Zwiebelhälften senkrecht in die Öffnung geben und **Schneiden/Dünn**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken. Zwiebelscheiben neben den Gurkenscheiben verteilen.
8. Auffangeinsatz wieder einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Tomaten senkrecht in die Öffnung geben und **Schneiden/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken. Tomatenscheiben neben den Zwiebeln verteilen.
9. Auffangeinsatz wieder einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Avocadohälften senkrecht in die Öffnung geben und **Schneiden/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken. Avocadoscheiben neben den Tomaten verteilen.
10. Auffangeinsatz wieder einhängen, Wendescheibe mit der Reibeseite (Seite 2) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Möhren in die Öffnung geben und **Reiben/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken. Gemüsereibe und Achse herausnehmen, geriebene Möhren neben die Avocado in die Schüsseln geben und das zerkleinerte Hähnchen darauf verteilen.

Joghurt-Koriander-Sauce

11. Garflüssigkeit, Koriander, Salz, Pfeffer, Joghurt und Mayonnaise in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 4** vermischen. Etwas Sauce auf jede Schüssel verteilen, mit Cashewkernen und Koriander garnieren und mit der restlichen Sauce servieren.

Tipp

- Du kannst die Möhren auch fein reiben, dafür den Linkslauf  einschalten.



Mit
gerösteten
Cashewnüssen
garnieren.

Kartoffelgratin

🕒 25 Min.

🕒 1 Std. 10 Min.

🌿 einfach

🍴 6 Portionen

Zutaten

1200 g Kartoffeln, in Stücken
(siehe Tipp)
100 g Gruyère Käse, in Stücken
1 Knoblauchzehe
400 g Sahne
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskat

Nützliches Zubehör

Auflaufform (30 × 25 × 6 cm)

📊 Pro Portion:

Eiweiss 8 g/
Kohlenhydrate 28 g / Fett 25 g
Energiewerte 1514 kJ / 362 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Kartoffeln einwiegen und absetzen.
3. Achse einsetzen, Auffangeinsatz einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Kartoffeln senkrecht in die Öffnung geben und **Schneiden/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, bis die Hälfte der Kartoffeln aufgebraucht ist. Kartoffelscheiben in eine Auflaufform (30 × 25 × 6 cm) umfüllen.
4. Auffangeinsatz wieder einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Weitere Kartoffeln senkrecht in die Öffnung geben und **Schneiden/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, bis die restlichen Kartoffeln aufgebraucht sind. Gemüsereibe und Achse herausnehmen, Kartoffelscheiben ebenfalls in die Auflaufform geben und gleichmässig verteilen.
5. Gruyère in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.
6. Knoblauch in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
7. Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und **10 Sek./Stufe 3** vermischen. Sauce über die Kartoffelscheiben in der Auflaufform giessen, mit zerkleinertem Käse bestreuen, 45 Minuten (200°C) backen und servieren.

Tipp

- Verwende möglichst mittelgrosse Kartoffeln, die ganz in die Reibendeckelöffnung passen, damit du beim Schneiden ganze Scheiben erhältst.

Variante

- Der Gruyère kann durch Emmentaler oder eine andere Hartkäsesorte ersetzt werden.



Vegetarische Pizza

 25 Min.

 1 Std. 45 Min.

 einfach

 4 Portionen

Zutaten

Pizzateig

220 g Wasser
1 TL Zucker
20 g frische Hefe oder
1 Pck. Trockenhefe (8 g)
30 g Olivenöl und etwas mehr zum
Einfetten
400 g Weizenmehl Type 550
1 TL Salz

Gemüsebelag und Fertigstellung

100 g Zucchini
120 g rote Zwiebeln, halbiert
80 g Champignons
100 g gelbe Paprika, in Spalten
100 g rote Paprika, in Spalten
200 g stückige Tomaten, aus der
Dose
200 g Mozzarella, gerieben oder
200 g geriebener Käse (siehe
Tipp)
2–3 Prisen Salz
2–3 Prisen Pfeffer

Nützliches Zubehör

Backblech

Pro Portion:

Eiweiss 27 g/
Kohlenhydrate 86 g/ Fett 22 g
Energiewerte 2719 kJ/ 650 kcal

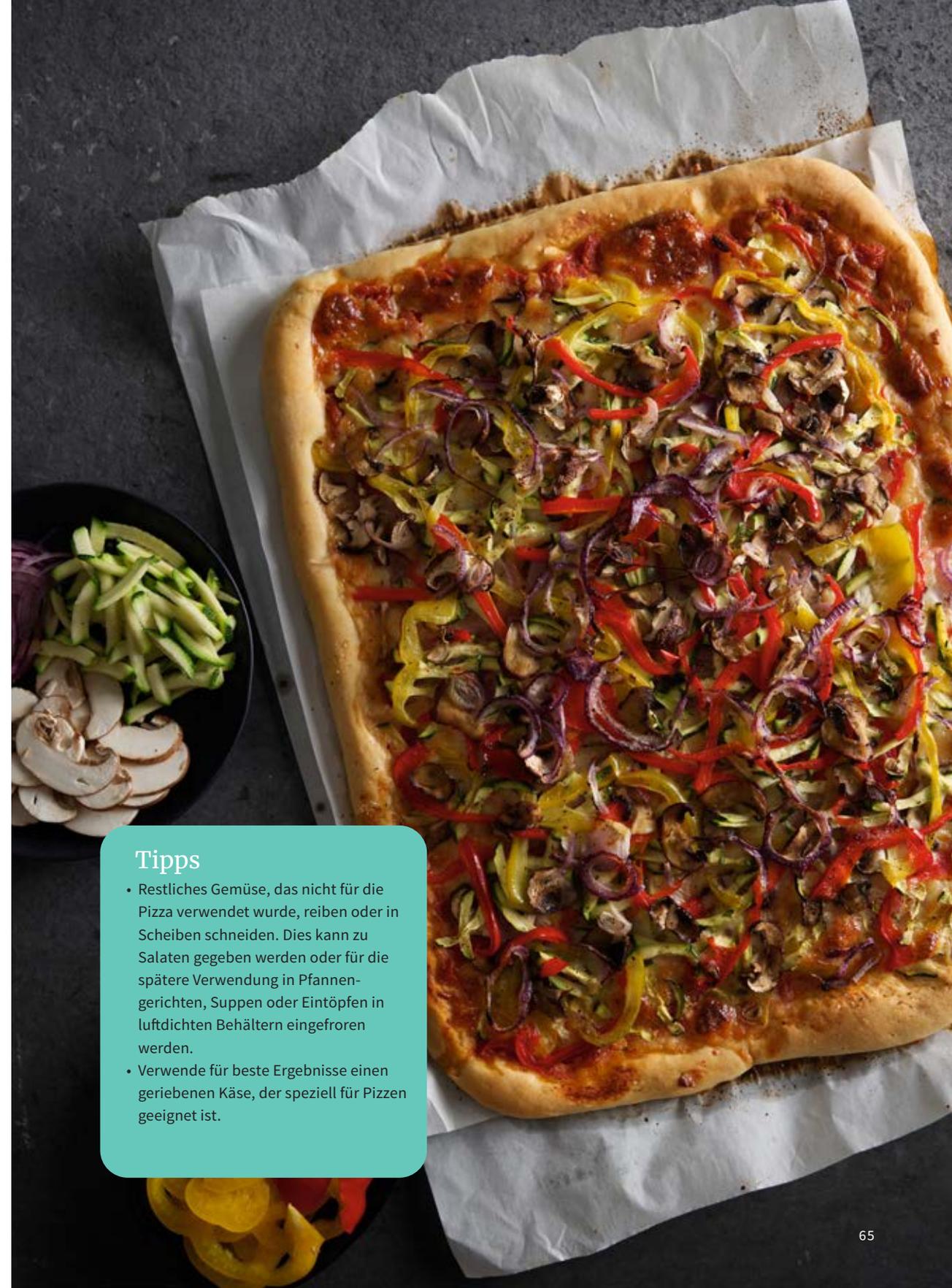
Zubereitung

Pizzateig

1. Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 2** vermischen. In dieser Zeit eine grosse Schüssel einfetten.
2. Mehl, Öl und Salz zugeben und **Teig ½/2 Min.** kneten. Teig zu einer Kugel formen, in die vorbereitete Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 1 Stunde).
3. Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech einfetten.

Gemüsebelag und Fertigstellung

4. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Zucchini, Zwiebeln, Champignons, gelbe und rote Paprika einwiegen und absetzen.
5. Achse einsetzen, Auffangeinsatz einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Paprikaspalten senkrecht in die Öffnung geben und **Schneiden/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, bis alle Paprikaspalten aufgebraucht sind.
6. 2–3 Champignons waagrecht in die Öffnung geben und **Schneiden/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, und Modus stoppen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Champignons aufgebraucht sind.
7. Zwiebelhälften senkrecht in die Öffnung geben und **Schneiden/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken.
8. Reibendeckel absetzen, Wendescheibe mit der Reibeseite (Seite 2) nach oben drehen und Reibendeckel wieder aufsetzen. Zucchini in die Öffnung geben und **Reiben/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken.
9. Teig auf das vorbereitete Backblech geben, auf die Grösse des Backblechs ziehen und rundherum einen schmalen Rand formen.
10. Tomaten und Mozzarella auf dem Teig verteilen, das geriebene Gemüse auf dem Mozzarella verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pizza 20 Minuten backen (200°C) und servieren.



Tipps

- Restliches Gemüse, das nicht für die Pizza verwendet wurde, reiben oder in Scheiben schneiden. Dies kann zu Salaten gegeben werden oder für die spätere Verwendung in Pfannengerichten, Suppen oder Eintöpfen in luftdichten Behältern eingefroren werden.
- Verwende für beste Ergebnisse einen geriebenen Käse, der speziell für Pizzen geeignet ist.

Reibekuchen

 35 Min.  35 Min.  einfach  4 Portionen

Zutaten

100 g Zwiebeln, halbiert
750 g Kartoffeln, mehligkochend,
in Stücken
1–2 Knoblauchzehen (optional)
70–90 g Mehl (siehe Tipp)
2 Eier
1–1½ TL Salz
¼–½ TL Pfeffer
Öl zum Braten

Nützliches Zubehör

beschichtete Pfanne, Küchenrolle

Pro Portion:

Eiweiss 11 g /
Kohlenhydrate 50 g / Fett 13 g
Energiewerte 1493 kJ / 357 kcal

Zubereitung

1. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Zwiebeln und Kartoffeln einwiegen, absetzen und Knoblauch zugeben.
2. Achse einsetzen, Auffangeinsatz einhängen, Wendescheibe mit der Reibeseite (Seite 2) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Kartoffeln senkrecht in die Öffnung geben und **Reiben / Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, bis alle Kartoffeln aufgebraucht sind.
3. Zwiebeln und Knoblauch senkrecht in die Öffnung geben und **Reiben / Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken. Gemüsereibe und Achse herausnehmen.
4. Kartoffelmischung, Mehl, Eier, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **20 Sek. /  Stufe 4** vermischen.
5. Öl in einer beschichteten Pfanne auf dem Herd erhitzen, sodass der Boden der Pfanne leicht bedeckt ist. 1–2 geh. EL Kartoffelmischung in das heiße Öl geben, mit dem Löffel flach drücken, rund formen (Ø 8 cm) und die Reibekuchen von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Reibekuchen auf Küchenrolle abtropfen lassen und servieren.

Fortsetzung auf Seite 68 ►



Tipps

- Die Mehlmenge kann abhängig von der Saftigkeit der Kartoffeln erhöht werden.
- Die Kartoffelmischung kann vor dem Braten noch in ein Sieb gegeben werden, um überschüssige Flüssigkeit zu entziehen.
- Ein traditionelles deutsches Gericht, das je nach Gegend mit süssen oder herzhaften Beilagen serviert wird.
- Mit Apfelmus servieren oder herzhaft mit saurer Sahne, Kräuterquark, Räucherlachs oder Bacon.

Schritt 6



Ratatouille- Galette

🔪 40 Min.

🕒 1 Std. 30 Min.

🌿 mittel

🍽️ 4 Portionen

Zutaten

Blätterteig

200 g Butter, gefroren, in Stücken (1–2 cm)
200 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten
90 g Wasser, kalt
½ TL Salz

Topping

350 g Zucchini (siehe Tipp)
350 g Flaschentomaten
190 g getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft
30 g Wasser
10 g Schnittlauch, in feinen Röllchen
½ TL Salz und etwas mehr zum Bestreuen
Pfeffer zum Bestreuen
60 g Parmesan, gerieben
Milch zum Bestreichen
Basilikumblätter, frisch, zum Garnieren

Nützliches Zubehör

Frischhaltefolie, Backpapier, Backblech, Nudelholz, Backpinsel

📊 Pro Portion:

Eiweiss 11 g /
Kohlenhydrate 45 g / Fett 19 g
Energiewerte 1581 kJ / 378 kcal

Zubereitung

Blätterteig

1. Butter, Mehl, Wasser und Salz in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 6** vermischen. Den krümeligen Teig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten in den Kühlschrank legen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.

Topping

2. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Zucchini und Tomaten einwiegen und absetzen.
3. Achse einsetzen, Auffangeinsatz einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Zucchini in die Öffnung geben und **Schneiden/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, bis die Zucchini aufgebraucht sind. Zucchinischeiben umfüllen.
4. Auffangeinsatz wieder einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. 1–2 Tomaten senkrecht in die Öffnung geben und **Schneiden /Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, und Modus stoppen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Tomaten aufgebraucht sind. Gemüsereibe und Achse herausnehmen.
5. Backofen auf 200°C vorheizen.
6. Getrocknete Tomaten, Wasser, Schnittlauch und Salz in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 3** vermischen und mit dem Spatel nach unten schieben. Dann erneut **30 Sek./Stufe 3** vermischen.
7. Teig auf einem bemehlten backblechgrossen Backpapierzuschnitt zu einem Kreis (Ø 35 cm) ausrollen (siehe Tipp) und auf ein Backblech legen, dabei steht der Teig etwas über.

Fortsetzung auf Seite 70 ►

8. Getrocknete-Tomaten-Mischung auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand (5 cm) frei lassen. Tomaten- und Zucchinischeiben überlappend in Kreisen (1 Tomatenscheibe mit 2-3 Zucchinischeiben) von aussen nach innen auf der Tomatenmischung verteilen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
9. Teigrand über die Füllung klappen und geriebenen Parmesan über dem Gemüse verteilen. Teigrand mit Milch bestreichen, Galette 25 Minuten (200°C) backen, 5–10 Minuten abkühlen lassen, mit Basilikum garnieren und servieren.

Tipps

- Sollte die Zucchini zu dick sein, um durch die Reibendeckelöffnung zu passen, schneide sie so ab, dass die Zucchini schmalere ist und durch die Reibendeckelöffnung passt. Wenn die Zucchini dünner sind, gib 2 oder mehr Zucchini in die Reibendeckelöffnung, damit die Zucchini senkrecht stehen und die Scheiben besser geschnitten werden können.
- Du kannst für dieses Rezept auch den runden Pizzastein Peter verwenden, dann benötigst du kein Backpapier.



Ananas-Carpaccio mit Erdbeersorbet

🔪 20 Min. ⌚ 20 Min. 🍴 einfach 🍽️ 8 Portionen

Zutaten

Erdbeersorbet

150 g Zucker
10 g Zitronensaft
75 g Banane, reif, in Stücken
500 g Erdbeeren, TK

Ananas-Carpaccio

1 Ananas, frisch, in 4-6 Spalten (à ca. 200 g)
Minze zum Garnieren

Nützliches Zubehör

Gefrierbehälter (z. B. Aluminium, Silikon)

📊 Pro Portion:

Eiweiss 1 g/
Kohlenhydrate 42 g / Fett 0,2 g
Energiewerte 668 kJ / 160 kcal

Zubereitung

Erdbeersorbet

1. Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
2. Zitronensaft und Banane zugeben, **10 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Erdbeeren zugeben und mithilfe des Spatels **1 Min. 30 Sek./Stufe 10** pürieren. Sorbet in einen Gefrierbehälter geben und bis zum Servieren im Gefrierfach aufbewahren.

Ananas-Carpaccio

4. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Ananas einwiegen und absetzen.
5. Achse einsetzen, Auffangeinsatz einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. 1 Ananasspalte in die Öffnung geben und **Schneiden/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, und Modus stoppen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Ananasspalten aufgebraucht sind.
6. Ananasscheiben kreisförmig auf Tellern verteilen, eine Sorbetkugel in die Mitte setzen, mit Minze garnieren und servieren.

Tipp

- Für eine cremigere Konsistenz füge im 2. Schritt ein Eiweiss hinzu.

Variante

- Anstelle der Erdbeeren können auch Himbeeren verwendet werden.



Apfeltarte

🔪 30 Min. ⌚ 1 Std. 🍴 einfach 🍰 8 Stücke

Zutaten

Teig

75 g Butter, kalt, in Stücken, und etwas mehr zum Einfetten
170 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten
1 Prise Salz
½ TL Vanillezucker, selbst gemacht oder
¼ TL Vanilleextrakt
50 g Wasser

Belag und Fertigstellung

700 g Äpfel, geschält, halbiert, grosse geviertelt
30 g Zucker
10 g Butter, in kleinen Stückchen

Nützliches Zubehör

Tarteform (Ø 24 cm), Nudelholz

📊 Pro Stück:

Eiweiss 3 g/
Kohlenhydrate 38 g / Fett 9 g
Energiewerte 979 kJ / 234 kcal

Zubereitung

Teig

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Tarteform (Ø 24 cm) einfetten und mit Mehl austreuen.
2. Butter, Mehl, Salz, Vanillezucker und Wasser in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** vermischen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (Ø 26–28 cm), die vorbereitete Tarteform damit auslegen und in den Kühlschrank stellen.

Belag und Fertigstellung

3. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Äpfel einwiegen und absetzen.
4. Achse einsetzen, Auffangeinsatz einhängen, Wendescheibe mit der Schnittseite (Seite 1) nach oben einsetzen und Reibendeckel aufsetzen. Apfelhälften senkrecht in die Öffnung geben, **Schneiden/Dick**, dabei mit dem Schieber nach unten drücken, und Modus stoppen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Apfelhälften aufgebraucht sind.
5. Apfelscheiben fächerförmig auf dem Teig verteilen, mit Zucker bestreuen und mit Butterstückchen belegen. Tarte 30–35 Minuten (200°C) backen und warm oder kalt servieren.

Variante

- Tarte vor dem Backen mit gemahlenem Zimt oder gemahlener Haselnüssen bestreuen.



