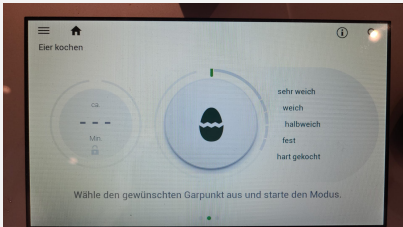


Thermomix®-Fact April

Auftauen mit dem Thermomix®

300g - 600g gefrorene Früchte, Beeren oder Gemüse in den Mixtopf legen. Mixtopf verschliessen und den Modus Eier kochen wählen. Dabei hart gekochtes Ei auswählen.



«Summer-Kochkurs»

Es freut mich sehr, dass wir an verschiedenen Orten der Ostschweiz einen erfrischenden Summer-Kochkurs anbieten dürfen. Die Rezepte liefern dir vielfältige Ideen für Beilagen zu einem gemütlichen Grillabend. Die Rezepte sind alle vegetarisch oder sogar vegan gehalten.

Die zubereiteten Speisen werden wir zusammen mit einem feinen Glas Wein geniessen. (Kosten: 100.-)



Ich bin wieder zurück!

Ab sofort ist der weisse Thermomix® wieder erhältlich. Ich freue mich über eure Weiterempfehlungen.

Gastgeberin oder Gastgeber werden

Begeistere dein Umfeld vom Thermomix®. Gerne erarbeite ich dir ein feines Menü, dass wir gemeinsam mit den Gästen zubereiten werden.

Werde im Monat April oder Mai Gastgeberin oder Gastgeber und profitiere zusätzlich zu einem CHF 100.- Bon von weiteren 6 Monaten gratis Cookidoo®.

Reste verwerten

Mit kreativer Resteverwertung lässt sich beim Kochen jede Menge Zeit und Geld sparen. Denn aus dem, was übriggeblieben ist, lassen sich ganz neue Gerichte zaubern.



- Nicht mehr ganz so taufrische Trauben und Zitrusfrüchte und überreife Bananen sehen zwar nicht mehr so schön aus, aber für einen Thermomix® Smoothie sind sie ideal!
- Reste von Kartoffelpüree lassen sich mit gehacktem Gemüse mischen und in etwas Öl für ein leckeres Frühstück oder eine Beilage anbraten.
- Bereite die doppelte Menge Reis oder Nudeln zu und bewahre die Hälfte in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank auf. Am nächsten Tag kannst du Reis- oder Nudelreste im Varoma® erwärmen, während du im Thermomix® eine Suppe kochst.
- Wenn etwas Käse übrig geblieben ist, friere ihn einfach ein. Du musst ihn nicht auftauen, sondern kannst ihn gefroren reiben. Toll für die Resteküche oder für leckere Käse-Cracker!
- Verwende unser klassisches Risotto-Gericht aus dem Grundkochbuch als Grundlage und wandle es passend zu den Resten ab, die du verwerten möchtest. Kleingeschnittene Würstchen machen aus einem Risotto ein herzhaftes Gericht.

Oster-Kollektionen



Anmeldungen können unter www.genussteam.ch/veranstaltungen getätigt werden.