





IMPRESSUM

Auflage - Juli 2015

Herausgeber & Copyright: C. T. Wild Verlag & Handel GmbH Drosselstraße 35 D-93309 Kelheim Tel 09441/703772-0

Email: info@mixgenuss.de www.mixgenuss.de

Autoren: Corinna Wild

Umschlagsgestaltung und Layout: Eva Gruber

Fotos. Grafiken: © Corinna Wild.

Fotolia.com: © Malyshchyts Viktar, © Irina Schmidt,

© Frédéric T., © scerpica, © Lukas Gojda, © lama_island, © aneta_gu, © Kalim



Abkürzungen & Rezeptinfos:

= Linkslauf

= Linkslauf herausnehmen

Sek. = Sekunden
Min. = Minuten
g = Gramm
ka = Kilogramm

kg = Kilograr
St. = Stück
Bd. = Bund
B. = Becher
gr. = groß

kl. = klein gem. = gemahlen gestr. = gestrichen

getr. = getrocknet P. = Päckchen/Packung

EL = Esslöffel
TL = Teelöffel
MB = Messbecher
TK = tiefgekühlt
Msp. = Messerspitze
Spr. = Spritzer



Alle Rezepte können im TM5 als auch im TM31 zubereitet werden. Abweichende Angaben finden Sie ggf. in Klammern.

Alle Rechte vorbehalten. Die vollständige oder auszugsweise Speicherung, Vervielfältigung oder Übertragung dieses Werkes, ob elektronisch oder mechanisch, durch Fotokopie oder Aufzeichnungen, ist ohne vorherige Genehmigung des Rechtsinhabers urheberrechtlich untersagt.

Dies gilt auch für das Einstellen unserer Rezepte in diversen Internetforen-/plattformen!

Verwendete Markennamen sind rechtlich geschützt und werden nur verwendet, soweit sie Bestandteile der Rezepte und Anleitungen sind. Alle Rezepte wurden von uns sorgfältig geprüft. Trotzdem können wir keine Gewähr für die Vollständigkeit und Korrektheit der zur Verfügung gestellten Informationen übernehmen. Aus diesem Grunde ist die Haftung für Schäden, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen entstehen, ausgeschlossen, soweit diese nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit unsererseits berühen.

FROZEN JOGHURT

Zuw sofort genießen!

300-400 g Joghurt, nach Geschmack 30-50 g Zucker

30-50 g Zucker 50-100 g Sahne



- Joghurt in einen großen Gefrierbeutel geben. (Flach drücken) Beutel verschließen und einfrieren. (Am besten am Tag zuvor).
- Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
- Joghurt aus dem Gefrierbeutel nehmen, mit einem Messer in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und kurz auf **Stufe 10** zerkleinern.
- Sahne zugeben und das Ganze auf
 Stufe 4 cremig rühren. Sofort servieren!

TROPICAL-JOGHURT-EIS

150 g Bananenstücke, gefroren 250 g Tropicfrüchte, gefroren

100 g

Früchte im Mixtopf 10-20 Sek./Stufe 10 zerkleinern.

Naturjoghurt

Joghurt dazugeben und das Ganze (evtl. mit Hilfe vom Spatel)
40-60 Sek./Stufe 4 cremig rühren.



EIS-KAFFEE

3 EL löslichen Kaffee 1.000 g Milch (mindestens 1 Stunde im Gefrierfach gekühlt) Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 mixen.

EIS-SCHOKOLADE

100 g Eiswürfel10 g Zucker

20 g Trinkschokoladepulver

20 g Kakaopulver 500 g kalte Milch

Alle Zutaten (außer Milch) im Mixtopf **10 Sek./Stufe 8** mixen.

Milch zugeben und20 Sek./Stufe 8 mixen.



Tipp:
Geben Sie noch je Glas
Eiskaffee oder Eisschokolade
1 Kugel Vanille- oder Schokoeis
dazu und garnieren Sie das
Getränk zusätzlich mit Sahne
und Schokoraspeln.

EKDBEEK-BOWLE

800 g Erdbeeren, in Stücken

500 g Ginger Ale

700 g Sekt

Eiswürfel und Minze

Die Hälfte der Erdbeeren mit dem Ginger Ale in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 pürieren.

Restliche Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und in ein Bowlegefäß geben. Flüssigkeit aus dem Mixtopf in das Gefäß geben und Sekt zugießen. Mit reichlich Eiswürfel und Minze servieren.



ERDBEER-CAIPIRINHA



300 g Eiswürfel
100 g Erdbeeren
2 EL braunen Zucker
2 Limetten, geviertelt
4 cl Pitu (Rohrzuckerschnaps)

- Eiswürfel in den Mixtopf geb<mark>en und 2-3x</mark> kurz auf **Stufe 7** hochdrehen. Umfüllen.
- Frdbeeren und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern.
- Von den Limetten die Enden abschneiden und vierteln. Zu den Erdbeeren geben und
 4 Sek./ / / Stufe 5 rühren.
 (Somit kommt der Saft von den Limetten raus.)
 Eis und Pitu zugeben und
 5 Sek./Stufe 3 mischen.
 In 2 Gläser füllen und genießen!

MELONEN-MOZZARELLA-SALAT

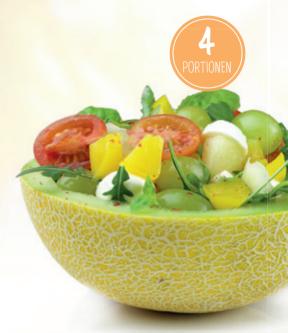
1 Honigmelone (500 g)
2 Pfirsiche (230 g)
250 g Mini-Mozzarella
200 g Weintrauben, kernlos
(blau o. grün)
250 g Cocktailtomaten
1 Bd Rucola

Für das Dressing:

½ TL Pfefferbeeren, rosa
 4 Basilikumblätter
 50 g Balsamicoessig, hell
 40 g Olivenöl
 2 TL Honig

2 TL Limettensaft etwas Salz & Pfeffer

zum Abschmecken



- Honigmelone halbieren, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Pfirsiche entsteinen und ebenfalls in Stücke schneiden. Mozzarella, Trauben und Cocktailtomaten halbieren. Alles zusammen mit dem Rucola in eine große Schüssel geben.
- Für das Dressing Pfefferbeeren im Mixtopf
 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Basilikumblätter zugeben und 3 Sek./Stufe 8 hacken.
- Restliche Zutaten für das Dressing zugeben und **15 Sek./Stufe 3** vermischen. Dressing über den Salat geben und vermengen. Vor dem Verzehr etwas ziehen lassen.



Tipp:

Dieser Salat ist ideal für laue Sommerabende. Servieren Sie dazu Baguette oder frisches Ciabatta.

BUNTER THUNFISCHSALAT

2 Dosen Thunfisch, in Öl

1 Dose weiße Bohnenkerne

(ca. 400g)

1 Stange Staudensellerie

1 rote Paprikaschote

1 Zwiebel

1 Bund glatte Petersilie

1 EL Olivenöl

2 EL Balsamico, bianco

etwas Salz und Pfeffer

1 Zitrone

Thunfisch und Bohnenkerne gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Staudenselleriestange, Paprika und Zwiebel in feine Scheiben schneiden (oder hobeln) und über den Thunfischgeben.

1/2 Bund Petersilie in den
Mixtopf geben und
5 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
Saft der Zitrone, Olivenöl,
Balsamico, sowie etwas
Salz & Pfeffer zugeben
und kurz auf Stufe 4 verrühren.

Dressing über den Salat geben und vermengen. Restliche Petersilie grob hacken und darüber streuen.



LEICHTER SALAT MIT WEINTRAUBEN

150 g Weintrauben ½ Gurke (140 g) 170 g Tomaten 80 g Feta, light 1 Spitzpaprika, rot

Für das Dressing:

1 Zwiebel, rot

1 Handvoll Petersilie1 EL Zitronensaft

20 g Balsamicoessig,

dunkel

1 TL Olivenöl

etwas Salz & Pfeffer

Weintrauben halbieren und in eine
Schüssel geben. Gurke, Tomaten und
Paprika in Scheiben oder Würfel schneiden
und zugeben. Feta mit den Händen über
den Salat bröseln.

Zwiebel und Petersilie in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
Restliche Zutaten für das Dressing zugeben und kurz auf Stufe 4 verrühren.

Dressing über den Salat geben und vermengen. Sofort genießen!



PITA-FLADEN "MYKONOS"

Zutaten für den Teig:

400 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

160 g Wasser

80 g Milch

1 TL Salz

1 TL Zucker

Zutaten Belag:

Knoblauchzehe

80 g Feta

40 g Olivenöl

1/2 TL Paprikapulver

1/4 TL Oregano

1 Prise Pfeffer

Teigzutaten **3 Min./Teigstufe**verkneten und ca. 15 Min.
gehen lassen.

Für den Belag Knoblauchzehe
5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
Restliche Zutaten zugeben
und 15 Sek./Stufe 5 mixen.
Aus dem Teig 6-8 kleine Fladen
formen und dick mit Belag
bestreichen.

Auf ein mit Backpapier belegtes
Backblech setzen und im vorgeheizten
Backofen bei 180°C ca. 15-20 Min.
backen.



PIZZA ANTIPASTI

90 g Wasser, lauwarm

25 g Olivenöl 200 g Mehl 1/4 Würfel Hefe

1/2 TL Salz

1 Knoblauchzehe ½ Dose Tomaten, stückig (200 q)

Für den Belag:

150 g Mozzarellabällchen

250 g Tomaten

1 Glas geröstete Paprika

1 Handvoll Rucola

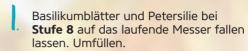
etwas Balsamicocreme

- Wasser, Öl, Mehl, Hefe und Salz in den Mixtopf geben und 1 Min./Teigstufe kneten. Teig hauchdünn ausrollen und auf ein leicht geöltes Backblech geben.
- Knoblauch und Kräuter im Mixtopf 5 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Stückige Tomaten zugeben und 10 Sek./Stufe 3 vermischen. Sauce auf dem Teig verteilen und Pizza im vorgeheizten Backofen bei 230°C Umluft ca. 10-12 Min. backen.
- In der Zwischenzeit Zutaten für den Belag vorbereiten (Gemüse in Stücke schneiden, Salat putzen). Die Pizza nach dem Backen damit belegen und mit Balsamicocreme beträufeln. Sofort servieren.



SPAGHETTI MIT CHILI-GARNELEN

8	Basilikumblätter
1 kl.	Handvoll Petersilie
2	Knoblauchzehe
2	rote Chilischoten
2 EL	Olivenöl (20 g)
4 EL	Zitronensaft
etwas	Salz & Pfeffer
300 g	Garnelen, küchenfertig
120 g	Spaghetti
350 g	Cocktailtomaten,
	halbiert

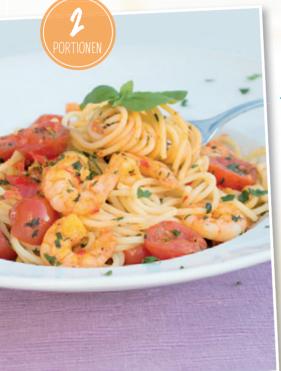


Knoblauchzehen und Chilischoten (entkernt) 5 Sek./Stufe 6 hacken. Mit dem Spatel vom Mixtopfrand nach unten Richtung Topfboden schieben. Öl, Zitronensaft, sowie etwas Salz und Pfeffer zugeben und 10 Sek./Stufe 2 vermengen.

Garnelen mit der Chilimarinade in eine Schüssel geben und ca. 30 Min. ziehen lassen. In der Zwischenzeit Spaghetti nach Packungsanweisung garen.

Garnelen samt Marinade in einer Pfanne ca. 10 Min. braten. Nach 5 Min. die halbierten Cocktailtomaten zugeben.

Spaghetti und die gehackten Kräutern zugeben und mit den Chiligarnelen vermengen. Auf 2 Tellern anrichten und servieren.





Tipp:Wer mag kann noch 1 EL geriebenen Parmesan darübergeben.

POSMARINKARTOFFELN MIT GURKENQUARK

Rosmarinkartoffeln:

600-700 g Frühkartoffeln

1 Knoblauchzehe

1 Handvoll Rosmarinnadeln1 TL Paprikapulver, scharf

4 TL Paprikapulver, Scriai

1 TL Paprikapulver,

edelsüß

20 g Öl

Gurkenquark:

½ Salatgurke ½ Bd. Schnittlauch

½ Bd. Schnittlauch250 q Magerguark

½ TL Salz

1 Prise weißen Pfeffer

- Salatgurke halbieren, Kerne entfernen und in Stücke schneiden.
- Den Schnittlauch grob zerkleinern und zusammen mit der Gurke im Mixtopf 7 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
- Restliche Zutaten hinzufügen und 6 Sek./Stufe 4 vermengen.

- Kartoffeln gut waschen und ggf. mit einer Gemüsebürste abbürsten. Der Länge nach halbieren und in eine Schüssel geben.
- Knoblauch und Kräuter im Mixtopf
 5 Sek./Stufe 8 hacken. Restliche Zutaten zugeben und 10 Sek./Stufe 3 verrühren.
- Marinade über die Kartoffeln gießen und gut vermengen. Kartoffeln nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 180°C) ca. 25-30 Min. garen.



KÄSEPAPRIKA

1 gelbe Paprika 1 orange Paprika etwas Olivenöl

Knoblauchzehe
 TL ital. Kräuter

100 g Gouda, in Stücken



Paprika vierteln und entkernen.

Auf ein mit Backpapier belegtes
Backblech geben und mit Olivenöl
beträufeln.

 Knoblauchzehen und Kräuter
 5 Sek./Stufe 6 hacken. Käse in Stücken zugeben und
 15 Sek./Stufe 5 reiben.

Käsemischung auf den Paprikastücken verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 20 Min. backen.



WIR LIEBEN SOMMERGENUSS



eis-creme

8,90 €*

COCKTAILS 9,90 €*

SMOOTHIES
UND FRUCHTSHAKES

8,90€*





MINI MIX:
PARTYSALATE
SALATDRESSINGS
1.99 €*

GRILLSPASS BAND I UND 2

je 9,90 €*

WWW MixGanuss da

*Alle Preisangaben inkl. gesetzl. MwSt. und zzgl. Versand



es ist sommer

Genießen Sie den Sommer - in dieser kostenlosen Rezeptsammlung finden Sie leichte und leckere Rezepte wie z.B. Eis, Cocktails, Salate oder Grillbeilagen.







