

INHALT

7 Vorwort

8 RATGEBER: GUT VORBEREITET

Stressfrei genießen dank cleverer Planung und dem Zusammenspiel von Thermomix® und Grill

10 Salat-Vielfalt

Mit dem Thermomix® zauberst du frische, knackige Salate, die selbst den Grillstars die Show stehlen

24 RATGEBER: SALAT-GUIDE

So nutzt du Reste, Vorratsschätze, frische Zutaten und die Funktionen deines Thermomix®

26 Nudelsalate

Entdecke neue Ideen für deinen Pastasalat, die garantiert für Aufsehen sorgen

38 Kartoffeln mal anders

Zaubere außergewöhnliche Kartoffelkreationen, die jedes Grillfest zu etwas Besonderem machen

52 RATGEBER: GRILLKARTOFFELN

Von der passenden Sorte übers Vorkochen für bessere Ergebnisse bis hin zu genialen Grill-Ideen

54 Vegetarisch genießen

Leckere Alternativen zu Fleisch, die frische Aromen und neue, spannende Kombinationen bringen

68 Brote frisch gebacken

Mit kreativ gefüllten Brot und aromatischen Kräuterbaguettes rundest du dein Grillfest ab

86 Cremige Dips

Mit dem Thermomix® werden deine Dips unfassbar gut. Ab jetzt machst du sie nur noch selbst!

98 Dressings & Soßen

Perfekter Geschmackskick! Mit dem Thermomix® bereitest du Soßen entspannt und stressfrei vor

108 Zum Würzen: Marinaden

Grillgenuss wie vom Profi! So zauberst du in kurzer Zeit vielseitige Marinaden und Kräutersalze

120 RATGEBER: ZARTES GRILLGUT

Marinaden vorbereiten, verwenden und variieren für Geschmack und Textur auf einem neuen Level

122 Süßes Finale

Erfischung gefällig? Diese Drinks und Süßspeisen liefern Sommerfeeling pur – easy aus dem Mixtopf!

138 RATGEBER: FESTE FEIERN

Kleine Handgriffe, große Effekte. Hier kommen die ultimativen Tipps für ein unvergessliches BBQ

140 Kurzanleitungen

142 Rezeptregister

144 Impressum