

# Rezeptübersicht

## Aus dem Ofen:

Nudel-Schinken-Gratin	S. 4
Ofentortellini alla Panna	S. 5
Blumenkohl-Kartoffel-Gratin	S. 6
Bolognese-Gratin	S. 7
Griechischer Nudel-Hack-Auflauf	S. 8
Tomaten-Mozzarella-Auflauf	S. 9
Ofenmakkaroni mit Frischkäse	S. 10
Paprika-Sahne-Hähnchen	S. 11
Hackbällchen Toskana	S. 12
Schinken-Hack-Röllchen	S. 13
Lachs-Sahne-Gratin	S. 14
Tomaten-Zucchini-Gratin	S. 15
Würstchengulasch mit Nudeln	S. 16
Wikingertopf	S. 17

## Aus der Pfanne:

Zucchini Toskana	S. 18	Filetpfännchen mit Speck	S. 28
Rahm-Champignons	S. 19	Putentopf mit Frischkäse	S. 29
Paprika-Rahm-Pasta	S. 20	Krauter-Rahm-Geschnetzeltes	S. 30
Bandnudeln mit Lachs	S. 21	Geschnetzeltes Züricher Art	S. 31
Sommernudeln mit Gemüse	S. 22	Curry-Geschnetzeltes	S. 32
Penne Bella Italia	S. 23	Senfrahm-Geschnetzeltes	S. 33
Bauerntopf mit Hackfleisch	S. 24		
Gebratene Nudeln	S. 25	Spaghetti alla Miracolix	S. 34
Hähnchen in Honig-Sesam-Soße	S. 26	Spaghetti Bolognese	S. 35
Thai-Kokos-Hähnchen	S. 27		

## INFO:

- Getrocknete Kräuter können auch durch frische ersetzt werden. Entweder im ersten Schritt zerkleinern oder grob gehackt zugeben.
- Sahne können Sie durch fettreduzierte Kochsahne austauschen
- Für das Thermomix-Modell TM31 verwenden Sie statt 120°C -> VAROMA