

mein
ZauberTopf



SNACKS

Die 5 schnellsten und einfachsten Snacks für Thermomix®

Rezeptübersicht



Garnelenbällchen mit scharfer Mayonnaise



Hummus mit Gemüsesticks



Taco-Salat mit selbst gemixten Chips



Mini-Hackbällchen mit Oliven und Käse



Knusprige Pizzakugeln

Snacks

Die 5 schnellsten und einfachsten Snacks für Thermomix®

Liebe Leserin, lieber Leser,

was darf bei einem gemütlichen Filmabend mit den Liebsten auf der Couch auf gar keinen Fall fehlen?
Genau – lecker würzige Knabbereien und Snacks, die den Abend perfekt machen. Der Thermomix® ist eine grandiose Hilfe bei der Zubereitung von deftigen oder süßen Kleinigkeiten.

Wir haben für euch unsere liebsten Leckerbissen vereint. Versucht unseren Taco-Salat mit selbst gemachten Nachos oder unsere saftigen Mini-Hackbällchen mit Oliven und Käse. Der Kreativität sind auch hier keine Grenzen gesetzt.

Wir wünschen euch viel Vergnügen beim Nachmischen und Experimentieren in der Küche!

Euer „meinZauberTopf“-Team



Garnelenbällchen mit scharfer Mayonnaise

1 | Zunächst die Mayonnaise zubereiten. Dafür eine Schüssel auf den geschlossenen  stellen und 200 g Sonnenblumenöl einwiegen, die Schüssel mit dem Öl zur Seite stellen. Das Ei, Senf, Essig, die Prise Salz und die Chiliflocken in den  geben, auf **Stufe 4** stellen, Öl langsam auf den Mixtopfdeckel geben und durch die Deckelöffnung laufen lassen, ohne den Messbecher dabei abzunehmen. Sofort umfüllen und kühl stellen. Den  spülen.

2 | Für den Brandteig das Wasser und die Butter mit Salz und Pfeffer in den  geben, **4 Min. 30 Sek. | 100°C | Stufe 2** vermischen. Das Mehl zugeben und weitere **20 Sek. | Stufe 4** verrühren. Nun den  mit dem Brandteig vom Grundgerät nehmen und zur Seite stellen. Den Brandteig etwa zehn Minuten abkühlen lassen.

3 | Den  wieder in das Grundgerät stellen und den Mixvorgang auf **Stufe 5** starten. Nun nach und nach die Eier durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer geben und dann weitere **30 Sek. | Stufe 5** gut verrühren. Den Teig in eine Schüssel umfüllen, nun den  ausspülen und trocknen.

4 | Die Garnelen waschen und den Darm entfernen, Petersilie in den  geben und **5 Sek. | Stufe 7** zerkleinern, mit dem  nach unten schieben. Garnelen, Salz und Pfeffer zugeben und **4 Sek. | Stufe 4** zerkleinern. Masse zum Brandteig geben und untermischen.

5 | Das Öl in einem schweren Topf langsam erhitzen. Mit einem Teelöffel kleine Bällchen von der Brandteigmasse abstechen und im heißen Öl portionsweise goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Mayonnaise servieren.



ZUTATEN FÜR 4 Portionen

FÜR DIE MAYONNAISE

- ★ 200 g Sonnenblumenöl
- ★ 1 sehr frisches Ei
- ★ 2 TL Senf
- ★ 1 TL Essig
- ★ 1 Prise Salz
- ★ Chiliflocken

FÜR DIE GARNELENBÄLLCHEN

- ★ 125 g Wasser
- ★ 50 g Butter, in Stücken
- ★ Salz
- ★ frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 100 g Mehl Type 405
- ★ 2 Eier
- ★ 200 g Garnelen
- ★ 2-3 Stiele Petersilie
- ★ 500 ml Sonnenblumenöl zum Ausbacken

PRO PORTION:

968 KCAL | 18 G E | 91 G F | 23 G KH



Hummus mit Gemüsesticks

1 | Kichererbsen, Saft und Abrieb von ½ Zitrone, Öl, Tahin, Kümmel, Salz sowie Pfeffer in den  geben und **1 Min.** | **stufenweise 4–6–8** pürieren. Mit dem  nach unten schieben.

2 | Petersilie zugeben und **15 Sek.** | **Stufe 3** unterrühren. In verschließbare Gläser umfüllen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Paprikapulver bestreuen. Zusammen mit dem Gemüse servieren.



ZUTATEN FÜR **4 Personen**

- ★ **300 g Kichererbsen (Dose), abgetropft**
- ★ **Abrieb und Saft von ½ unbehandelten Zitrone**
- ★ **50 g natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Beträufeln**
- ★ **50 g Tahin (Sesampaste)**
- ★ **½ TL Kreuzkümmelpulver**
- ★ **½–1 TL Salz**
- ★ **¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- ★ **Blättchen von 2 Stielen Petersilie, gehackt**
- ★ **etwas edelsüßes Paprikapulver**
- ★ **3 Karotten, in Streifen**
- ★ **1 Kohlrabi, in Streifen**
- ★ **½ Gurke, in Streifen**
- ★ **1 rote Paprikaschote, in Streifen**
- ★ **100 g Kirschtomaten**

PRO PORTION:

410 KCAL | 11 G E | 26 G F | 39 G KH



Taco-Salat mit selbst gemixten Chips

1 | Maismehl, Mehl, Wasser, 30 g Olivenöl und $\frac{3}{4}$ TL Salz in den  geben und **2 Min.** |  zu einem Teig verkneten. In etwa 8 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Rund zu dünnen Fladen ausrollen und diese dann in wenig Öl in einer Pfanne von beiden Seiten kurz braten. Anschließend auf einem Küchenpapier stapeln. Den  spülen.

2 | Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 80 g Olivenöl, Paprikapulver, 1 TL Salz, Zucker sowie Chilipulver in den  geben und **15 Sek.** | **Stufe 6** mischen. Tortillas damit von beiden Seiten bestreichen und jeweils mit einem Messer in die typische dreieckige Taco-Form schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3 | Gouda in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Umfüllen und den  spülen. Restliches Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Hackfleisch in der heißen Pfanne goldbraun anbraten. Mit $\frac{1}{2}$ TL Salz sowie 4 Prisen Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

4 | Crème fraîche in den  geben, mit Milch, $\frac{1}{4}$ TL Salz und 3 Prisen Pfeffer **10 Sek.** | **Stufe 4** verrühren. In einer großen Schale Eisbergsalat, Paprikastücke, Mais und Bohnen schichten. Darauf nacheinander jeweils eine Schicht Hackfleisch, Salsasoße, Crème-fraîche-Masse, zerkleinerten Käse und Tacos geben.



ZUTATEN FÜR **10 Personen**

- ★ **200 g Maismehl**
- ★ **200 g Mehl Type 405**
zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- ★ **200 g Wasser**
- ★ **120 g natives Olivenöl**
extra zzgl. etwas mehr zum Ausbacken
- ★ **Salz**
- ★ **2 TL Paprikapulver**
- ★ **$\frac{1}{2}$ TL Zucker**
- ★ **$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver**
- ★ **200 g Gouda, in Stücken**
- ★ **500 g gemischtes Hackfleisch**
- ★ **frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- ★ **400 g Crème fraîche**
- ★ **15 g Milch**
- ★ **$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat, in mundgerechten Stücken**
- ★ **2 rote Paprikaschoten, in mundgerechten Stücken**
- ★ **285 g Mais (Dose), abgetropft**
- ★ **250 g Kidneybohnen (Dose), abgetropft**
- ★ **1 Flasche Salsasoße (500 g)**

PRO PORTION:

623 KCAL | 22 G E | 40 G F | 47 G KH



Mini-Hackbällchen mit Oliven und Käse

1 | Das Brötchen für etwa 5 Min. in etwas kaltem Wasser einweichen.

2 | Den Hartkäse in den  geben, **20 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern, umfüllen. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln, in den  geben, **3 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und umfüllen. Zwiebel und Knoblauch in den  geben, **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern, mit dem  nach unten schieben. Hackfleisch, ausgedrücktes Brötchen, Kräuter, Ei, Senf, die Hälfte des Käses, Salz sowie Pfeffer zugeben und **1 Min.** |  | **Stufe 5** mithilfe des  vermengen.

3 | Aus der Hackmasse etwa 20 Bällchen formen und das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hackbällchen darin rundherum bei mittlerer Hitze etwa 7 Min. goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen. Bällchen mit je 2–3 Oliven auf Stäbchen spießen. Mit dem übrigem Käse bestreuen und servieren.



ZUTATEN FÜR 4 Personen

- ★ **1 Brötchen vom Vortag**
- ★ **100 g Hartkäse, in Stücken**
- ★ **Blättchen von 2 Stielen Thymian**
- ★ **Nadeln von 2 Zweigen Rosmarin**
- ★ **1 Zwiebel, halbiert**
- ★ **1 Knoblauchzehe**
- ★ **800 g gemischtes Hackfleisch**
- ★ **1 Ei**
- ★ **½ EL Senf**
- ★ **½ TL Salz**
- ★ **2 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- ★ **30 g natives Olivenöl extra**
- ★ **180 g Oliven mit Paprika gefüllt (Glas), abgetropft**
- ★ **kleine Holzspieße**

PRO PORTION:

727 KCAL | 50 G E | 55 G F | 10 G KH



Knusprige Pizzakugeln

1 | Hefe, Zucker, Wasser, Mehl und Salz in den  geben **2 Min.** |  zu einem Teig verarbeiten.

2 | Den Teig in eine Schüssel geben, mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Min. gehen lassen.

3 | Parmesan in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern und umfüllen. Ebenso mit den getrockneten Tomaten verfahren. Salami in groben Stücken in den  geben und **6 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Paprika auf **Stufe 3,5** zerkleinern. Wichtig: Lieber mit geringerer Geschwindigkeit anfangen und noch nacharbeiten, falls die Stücke zu grob sind. Tomaten, Paprika, Salami, Parmesan, Oregano und Chiliflocken per Hand unter den Teig kneten. Teig 20 Min. abgedeckt bei Wärme gehen lassen.

4 | Mozzarella per Hand in 20 Würfel schneiden. Teig in 20 Portionen teilen, mittig mit je 1 Würfel Mozzarella füllen und zu gleichmäßigen Kugeln formen. Mit Abstand zueinander auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. An einem warmen Ort weitere 10 Min. gehen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5 | Die Kugeln mit Öl bestreichen und nacheinander im vorgeheizten Ofen etwa 25 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Sollten sie drohen zu dunkel zu werden, einfach mit Alufolie abdecken.



zzgl.
1 Std.
Ruhezeit

ZUTATEN FÜR 20 Stück

- ★ 1 Würfel Hefe
- ★ 1 TL Zucker
- ★ 220 g warmes Wasser
- ★ 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- ★ 1 TL Salz
- ★ 80 g Parmesan, in Stücken
- ★ 1 Handvoll getrocknete Tomaten
- ★ 100 g italienische Salami
- ★ 1 gelbe Paprikaschote
- ★ 2 TL getrockneter Oregano
- ★ Chiliflocken
- ★ 2 Kugeln Mozzarella
- ★ 2 g natives Olivenöl extra

PRO KUGEL:

187 KCAL | 8 G E | 9 G F | 20 G KH

Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel
Tel. +49 (0)431 / 200 766-0,
Fax +49 (0)431 / 200 766-50
E-Mail: info@zaubertopf.de
www.zaubertopf.de

Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Redaktion

Vivien Koitka, Jenifer Wohlers, Katrin Burmeister

Fotografen

Ira Leoni, Anna Gieseler, Kathrin Knoll, Nicky & Max, Frauke Anthol

Grafik und Bildbearbeitung

Mareike Hansen

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in diesen E-Books erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de)
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
sweet paul, LandGenuss, Mein LandRezept, So is(s)t Italien,
Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO, BÜCHER und KIELerLEBEN.
© falkemedia, 2018 | www.falkemedia.de | ISSN 2510-392X