



Backofen to go (Das GU-Kochbuch zum OMNIA Backofen)

Gebunden, 160 Seiten,
mit farbigen Abbildungen
Preis € 16,99 [D]
ISBN 978-3-8338844-5-0

Was Backöfen drinnen können, zaubern
sie auch draußen unter freiem Himmel:
Brot, Brötchen, Kuchen, Aufläufe und
Überbackenes, unkompliziert, mit wenigen
Zutaten, von süß bis herzhaft.

Auszug aus dem Inhaltsverzeichnis

Frittata mit Garnelen und Chorizo
Calzone Omnia Style
Walnussbrot mit Möhre
Käsespätzle
Apfel-Crumble
Schwedischer Schokokuchen
Thai-Hähnchen in Kokos
Lachsauflauf
Camping-Gulasch
Reistopf mit Beef
Käsekuchen ohne Boden
Mini-Körnerbrot
Gemüsepfanne mit Maultaschen

BROTAUFLAUF MIT TOMATEN

Für 4 Personen
Zubereitung: 30 Min.
Einweichen: 30 Min.
Backen: 40 Min.
Pro Person 492 kcal,
28 g F, 27 g F, 39 g KH

ZUBEHÖR
große Metallwanne
Schüssel
große Schaufel
abtropfenblech

200 g abgetrocknetes helles Brot (z. B. Baguette)
4 Eier (M)
500 ml Milch
200 g geriebener Käse (z. B. Gouda)
Salz, Pfeffer
3 Tomaten
3 Stängel Petersilie

1. Das Weißbrot in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese dann grob auseinanderzupfen. Eier, Milch, Salz, 1 TL Salz und 2 Prisen Pfeffer in eine Schüssel geben und glatt verrühren. Brot dazugeben und 30 Min. in der Mischung einweichen.

2. Inzwischen die Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und die Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Brot-Eier-Mischung in die Omnia-Form geben und mit Tomatenwürfeln bestreuen. Den Deckel aufsetzen und den Brotauflauf bei großer Flamme 5 Min. backen, dann weitere 35 Min. bei mittlerer Flamme. Auflauf auf Teller anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

97

TORTELLINI IN PILZSAUCE

Für 2 Personen
Zubereitung: 30 Min.
Einweichen: 45 Min.
Garen: 30 Min.
Ziehens lassen: 5 Min.
Pro Person 492 kcal,
21 g E, 16 g F, 68 g KH

ZUBEHÖR
große Schaufel
kleine Schaufel
kleine Küchenmesser
Schüssel
große Küchenwanne
kleine Sieb

200 g getrocknete Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung
20 g getrocknete Pilze (auch Wahn)
200 g Champignons
1 Zwiebel
3 Stängel Petersilie

2 EL Olivenöl
2 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe
200 ml ungesüßter Mandelbrink
Salz
1 TL getrockneter Thymian

1. Die Tortellini 45 Min. in kaltem Wasser einweichen. Getrocknete Pilze 20 Min. in 250 ml warmem Wasser einweichen. Champignons trocken mit Küchenpapier abreiben und nur, falls unbedingt nötig, waschen und vierteln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die getrockneten Pilze durch ein Sieb abgießen und ausdrücken, die Flüssigkeit dabei auffangen. Die getrockneten Pilze fein hacken.

2. Das Öl in die Omnia-Form geben. Pilze und Zwiebel dazugeben und verrühren. Den Deckel aufsetzen und bei mittlerer Flamme 10 Min. garen, bis sie beginnen zu rösten. Das Mehl dazugeben und ziggy verrühren. Brühe, Mandelbrink, 1 TL Salz und Thymian dazugeben

81