



Frische Rezeptideen

mit QimiQ & Thermomix



Einfach, schnell, gelingsicher!





Lecker leichte QimiQ Rezepte schonend zubereitet!

Einer für Alles und alles in Einem! Was für den Thermomix gilt, gilt auch für QimiQ. QimiQ – die erste Sahne-Basis – können Sie in der ganzen Küche verwenden. Egal ob kalt, warm, süß oder pikant - mit QimiQ kochen Sie im Handumdrehen leckere und vor allem gesunde Gerichte. Durch die nährstoffschonende Zubereitung bleiben beim Kochen mit dem Thermomix alle wichtigen Vitalstoffe optimal erhalten - das schmeckt Ihnen und Ihrer Gesundheit. Deshalb eignet sich die natürliche Thermomix-Küche auch hervorragend für Schonkost, alle Diäten, Baby- und Kleinkinderkost und natürlich Vollwertgerichte. QimiQ ist zu 100% natürlich und enthält nur 15% Fett. So revolutionieren Thermomix & QimiQ die Küchenarbeit. Lassen Sie sich überraschen!

Der neue Thermomix TM31

Zeit sparen, Platz sparen, Geld sparen – gesund und auch vielseitig kochen können – ist die Devise des neuen Thermomix TM31 von Vorwerk.

Der Thermomix bietet unzählige Funktionen auf kleinstem Raum. Auf 28 cm x 28 cm kocht, wiegt, knetet, mahlt, reibt, raspelt, hackt, schneidet, schrotet, gart, mixt, püriert, emulgiert und pulverisiert der Thermomix. Exakte Temperaturwahl und der Varoma-Dampfgaraufsatz ermöglichen vitaminschonende und gesunde Zubereitung Ihrer Speisen. Einfache Bedienung und maßgeschneiderte Rezepte machen den Umgang mit dem Thermomix kinderleicht. Lassen Sie den Thermomix Ihre Speisen zubereiten, während Sie sich etwas Freizeit gönnen!

Autorisierter **VORWERK** Vertriebspartner

Alfred Prosenbauer GmbH

Tel: 0664 / 23 43 778 | Email: thermomix@prosenbauer.at
Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.tm31.at



Frische Rezeptideen: mit QimiQ & Thermomix

Was ist QimiQ?

QimiQ – die erste Sahne-Basis – ist das einzige natürliche und gelingsichere* Sahne-Produkt mit vollem Geschmack bei weniger Fett für die ganze Küche.

QimiQ Classic wird speziell für das Kochen, Backen und Verfeinern verwendet. QimiQ Classic Vanille ist ideal für die süße Küche. Für sämige Saucen und Suppen verwenden Sie QimiQ Saucenbasis.

Vorteile von QimiQ – der ersten Sahne-Basis:

- *Kein Ausflocken oder Gerinnen
- Echte österreichische Sahne – beste Qualität
- 100% natürlich – keine E-Nummern
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Glutenfrei
- Ausgezeichnet mit dem AMA Gütesiegel



NEU!

QimiQ Classic

Zum Kochen, Backen und Verfeinern



QimiQ Classic besteht zu 99% aus österreichischer Sahne (15% Fett) und 1% Speisegelatine. Ideal für Cremes, Mousses, Tortenfüllungen, pikante Aufstriche, Dips & Dressings. Speziell für die süße Küche gibt es QimiQ Classic Vanille.

Vorteile QimiQ Classic:

- Kein Gelatine Auflösen notwendig
- Ersetzt Sahne, Fett und Ei teilweise oder ganz
- Bindet Flüssigkeit und Öl
- Für die süße und pikante Küche

Wie verwende ich QimiQ Classic:

- 1.) Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren
- 2.) Zutaten beimengen

Was muss ich beachten:

QimiQ Classic ist in der Packung schnittfest und muss vor Verwendung glatt gerührt werden.

QimiQ Saucenbasis

Für Saucen und Suppen



QimiQ Saucenbasis besteht aus österreichischer Sahne und Stärke. Nur 18% Fett! Ideal für sämige Rahmsaucen mit weniger Fett.

Vorteile QimiQ Saucenbasis:

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Ersetzt Mehl, Stärke etc. teilweise oder ganz
- Kochstabil

Wie verwende ich QimiQ Saucenbasis:

- 1.) QimiQ Saucenbasis in Sauce oder Suppe geben
- 2.) Umrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen

Was muss ich beachten:

Für sämigeren Konsistenz den Anteil von QimiQ Saucenbasis erhöhen.

Information und Bezugsquellen auf www.QimiQ.com oder unter 0800 22 0800

www.QimiQ.com

Qiminaire Basis Rezept

zum Selbermachen **im Thermomix**
(Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
65 ml	Sonnenblumenöl
	Senf
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben, mit dem Rührhaufsatz 1 Min./Stufe 3 glatt rühren

QimiQ Vorteile:

- QimiQ lässt sich mit Öl dauerhaft vermischen
- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin
- QimiQ ersetzt rohes Ei teilweise oder ganz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Dressings mit QimiQ bleiben am Salat haften

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können



Rahm-Joghurt-Dressing

im Thermomix

(Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
3 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Estragonsenf
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Zitronensaft
250 g	Naturjoghurt
1-2 EL	Weißweinessig

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben, mit dem Rührhaufsatz 1 Min./Stufe 3 glatt rühren

QimiQ Vorteile:

- Dressings mit QimiQ bleiben am Salat haften
- QimiQ bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- QimiQ ist säurestabil und gerinnt daher nicht
- QimiQ lässt sich mit Öl dauerhaft vermischen

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können



Rahm-Joghurt-Dressing



Leichte Pilzrahmsauce mit QimiQ Saucenbasis

im **Thermomix** (Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten

- | | |
|-------|-------------------|
| 1 | Zwiebel, klein |
| 1 EL | Butter |
| 350 g | Pilze |
| 500 g | QimiQ Saucenbasis |
| | Salz |
| | Pfeffer |

Zubereitung

1. Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern, Butter dazugeben und 2 Min./Varoma/ Stufe 1 dünsten
2. Pilze dazugeben, 3 Sek./Stufe 4 zerkleinern und 3 Min./ Varoma/Stufe 1 dünsten
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und ca. 3 Min./Varoma/ Stufe 1 bzw. bis zur gewünschten Sämigkeit garen
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren

QimiQ Vorteile:

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett als klassische Sahne
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- QimiQ ist glutenfrei

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können

Leichte Pilzrahmsauce

Lachsaufstrich im Thermomix

(Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten

- 1 Zwiebel, klein
- 200 g Lachs, geräuchert
- 125 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g Frischkäse
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern
2. Lachs dazugeben und 3 Sek./Stufe 4 zerkleinern
3. Restliche Zutaten dazugeben und mit dem Rührhauplatz 1 Min./Stufe 3 verrühren

QimiQ Vorteile:

- Einfache und schnelle Zubereitung
- QimiQ unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- QimiQ bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können



Kürbiscremesuppe mit QimiQ Saucenbasis

im Thermomix (Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten

125 g	Lauch
75 g	Rote Paprikaschoten
	Butter
400 g	Kürbis, geschält, entkernt
350 ml	Wasser
500 g	QimiQ Saucenbasis
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben

Zubereitung

1. Lauch und rote Paprikaschoten in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern
2. Butter dazugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten
3. Kürbis dazugeben und 15 Sek./Stufe 5 zerkleinern, Wasser dazugeben und 12 Min./100°/Stufe 2 garen
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben, würzen und 30 Sek./Stufe 6 pürieren

QimiQ Vorteile:

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett als klassische Sahne
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe,
- Zusatzstoffe und Emulgatoren

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können



Kürbiscremesuppe

Blitzlasagne mit QimiQ Saucenbasis im Thermomix

(Zutaten für 6 Portionen, 30 x 20 cm Auflaufform)

Zutaten

Für die Käsesauce

200 g	Parmesan
500 g	QimiQ Saucenbasis
	Salz
	Pfeffer

Für die Fleischsauce

50 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
500 g	Faschiertes, gemischt
1 g	Oregano, getrocknet
1 g	Basilikum, getrocknet
	Salz
	Pfeffer
500 g	Tomaten Konserven
200 g	Tomatenmark
500 g	Lasagneblätter
200 g	Mozzarella, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Für die Käsesauce Parmesan in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 5 reiben. QimiQ Saucenbasis, Salz und Pfeffer dazugeben und 2 Min./90° C/Stufe 2 erwärmen, umfüllen und den Mixtopf ausspülen
3. Für die Fleischsauce Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und 2 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten. Faschiertes und Gewürze dazugeben und 2 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten
4. Tomaten und Tomatenmark dazugeben, 10 Min./100° C/Linkslauf/Stufe 2 kochen
5. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in die vorbereitete Form füllen. Mit Käsesauce abschließen
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten zugedeckt backen
7. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5-10 Minuten überbacken

QimiQ Vorteile:

- Einfache und schnelle Zubereitung
- QimiQ ersetzt Butter teilweise oder ganz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können



Blitzlasagne

Nussmuffins im Thermomix

(Zutaten für 24 Stück)

Zutaten

100 g	Haselnüsse
3	Eiklar, für Eischnee
100 g	Butter, weich
200 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
3	Eidotter
250 g	Weizenmehl, griffig
1/2 Pkg.	Backpulver

Zubereitung

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
2. Haselnüsse in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 7 reiben, umfüllen und den Mixtopf ausspülen
3. Rühraufsatz einsetzen, Eiklar 2 Min./Stufe 4 steif schlagen, umfüllen und den Mixtopf ausspülen
4. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und mit dem Rühraufsatz verrühren. Ungekühltes QimiQ dazugeben und glatt rühren. Eidotter langsam dazugeben und ca. 5 Minuten schaumig schlagen
5. Gemahlene Nüsse auf Stufe 1 in die Buttermasse einrühren
6. Mehl mit Backpulver vermengen und auf Stufe 1 unter die Masse rühren
7. Eischnee auf Stufe 1 vorsichtig unter den Teig heben
8. Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen, jeweils 1 EL Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen

QimiQ Vorteile:

- QimiQ ersetzt Butter und Ei teilweise oder ganz
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Backwaren mit QimiQ bleiben länger saftig
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können

Schokolademousse im Thermomix

(Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten

250 ml	Sahne 36% Fett
100 g	Schokolade
250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
60 ml	Milch
1 TL	Rum
3 EL	Zucker

Zubereitung

1. Sahne in den Mixtopf geben, mit dem Rühraufsatz auf Stufe 3 steif schlagen, umfüllen und den Mixtopf ausspülen
2. Schokolade 6 Sek./Stufe 8 raspeln anschließend 3 Min./37°/Stufe 1 schmelzen
3. QimiQ, Milch, Rum und Zucker dazugeben, Rühraufsatz einsetzen und 1 Min./Stufe 3 glatt rühren
4. Geschlagene Sahne auf Stufe 1 langsam unterheben. In Dessertschalen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht)

QimiQ Vorteile:

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- QimiQ ersetzt rohes Ei teilweise oder ganz
- QimiQ ersetzt Sahne teilweise oder ganz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust

Thermomix Vorteile:

- Zeit sparen
- Platz sparen
- Geld sparen
- Vielseitig und auch gesund kochen können



Kochbuchbestellung

Einfach telefonisch bestellen unter der
kostenlosen Hotline 0800 22 0800



QimiQ Kochbuch Nr. 1
EINFACH, SCHNELL &
LEICHT KOCHEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 2
DIE MODERNE,
KLASSISCHE KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 3
KREATIV KOCHEN
IN 30 MINUTEN
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 4
KOCH DICH FIT
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 5
LEICHTES AUS DER
SÜSSEN KÜCHE
à € 9,90 exkl. Versand



QimiQ Kochbuch Nr. 6
LEICHTER BACKEN,
SÜSS & PIKANT
à € 9,90 exkl. Versand



Thermomix Kochbuch
WUNDERBARES
BACKEN



Thermomix Kochbuch
VIVA L'ITALIA



Thermomix Kochbuch
VAROMA HIMMLISCH
GENIESSEN



Thermomix Kochbuch
LEICHT & LECKER



Thermomix Kochbuch
KULINARISCHES
MITTELMEER



Thermomix Kochbuch
FESTE FEIERN

Weitere Kochbücher auf www.tm31.at

Neu!

QimiQ Kochclub

Werden Sie Mitglied
und genießen Sie die zahlreichen Vorteile
des neuen QimiQ Kochclubs!

- tauschen Sie sich mit anderen QimiQ Fans aus ...
- legen Sie eigene Kochbücher an ...
- testen Sie QimiQ Rezepte und Produkte vorab ...
- kommentieren, bewerten und empfehlen Sie weiter ...
- werden Sie Darsteller im neuen Q-TV ...

Jetzt anmelden auf www.QimiQ.com



Besuchen Sie uns auch auf facebook!