

kreativ & fix mit meinem  
**Thermomix®**

# Rezepte mit Herz

Alle Rezepte für den  
TM31/TM5/TM6®

**LEICHTE  
KOST**  
Salate zum  
Wohlfühlen

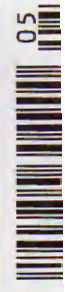
**ALLES GUTE AUS  
DEM MIXTOPF**  
Köstliche Kombis,  
die den Magen  
wärmen

**HEISSE  
WARE**  
Kross gebacken  
und mit Streuseln  
getoppt – von süß  
bis herzhaft

# EIN HERBST VOLLER GENUSS

69 umwerfende Thermomix®-Rezepte,  
die uns und unsere Lieben jubeln lassen

Rotkohlschnitzel mit  
Püree & Apfel-  
Coleslaw



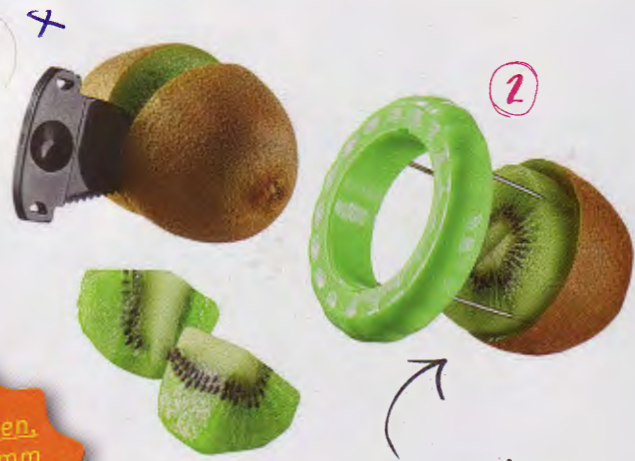
# EINBLICK IN DIE SCHUBLADE

Oft erscheint uns der Inhalt unserer Küchenschublade unergründlich. Wir wissen schon gar nicht mehr, welche Schätzchen sie birgt. Hier stellen wir die coolsten vor, die weder Messer noch Gabel sind, aber unbedingt wieder eingesetzt werden sollten

+



Trinkflaschen, Spülschwamm & Co. tropfen auf der Schiene gut ab



Im Handumdrehen gelingen mundgerechte Stücke für den Obstsalat



Der elegante Griff ist aus regionalem, nachhaltigem Pflaumenholz

+



1. Tröpfchen für Tröpfchen: Teleskop-Abtropfhilfe „drip.line“ (ausziehbar ca. 32,5 bis 56,5 cm), ca. 16 Euro (sannishoo.com)
2. Eins, zwei, drei – keine Zauberei: Der „Kiwi-Teiler Twista“ viertelt die Vitaminbomben appetitlich (ca. 8 cm ø), ca. 10 Euro (gefue.com)
3. Schön spießig: Pellkartoffelgabel „Sense“ macht auch vor Maiskolben nicht halt, ca. 14 Euro (triangle-tools.de)
4. Feierfreudiges Accessoire: Party-Pikser „Kant“ (ca. 12x1x2,5 cm), ab ca. 4 Euro/pro St. (koziol.de)
5. Hübsch knackig: nostalgisch anmutender Nussknacker „Estetico“, ca. 25 Euro (westmark.de)
6. Echt schneidig: Avocadoschneider „Handy“ (ca. 18,5 cm) teilt, entkernt und schabt aus, ca. 10 Euro (tescoma.de)
7. Meine Flasche hat einen Vogel: Weinverschluss „Bird“ aus der Serie „Rocks“ von Zone Den-



Für mehr Platz in der Schublade lässt sich das Messer einklappen



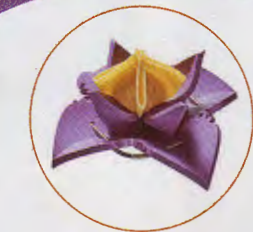
Luftdicht verschlossen hält Wein bis zu einer Woche im Kühlschrank



Vor allem Lachse und Zander sollten abgeschuppt werden



10



12



mark schließt Wein sowie Sekt luftdicht ab, ca. 18 Euro (über [connox.de](http://connox.de)) **8. Aufgeblüht:** Ravioli einfach selbst machen mit dem „Dumpling Maker“ von Betty Bossi, ca. 16 Euro (über [amazon.de](http://amazon.de)) **9. Eine zündende Idee** für Piezo-Feuerzeuge ist die Fernbedienung „Fire Finger“, ca. 17 Euro ([adhoc-design.de](http://adhoc-design.de)) **10. Flossen hoch!** Der „Fischschupper“ befreit Wassertiere, die im Ganzen gekocht oder gegrillt werden sollen, von Schuppen (ca. 10 x 6,5 cm), ca. 18 Euro ([dick.de](http://dick.de)) **11. Mustergültig:** „Zester-Reiben“ (ca. 33 cm lang) für Zitrusfrüchte u. Ä., von Microplane, je ca. 24 Euro (im gehobenen Fachhandel) **12. Wohl temperiert:** Schaber (ca. 25 cm lang) mit integriertem, herauslösbarem Thermometer für Schokolade und mehr, von Mastrad, ca. 17 Euro (über [amazon.de](http://amazon.de))