Vorwort | Préface

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen in den TURMIX Soup Maker. Mit diesem Qualitätsgerät haben Sie sich einen wahren Tausendsassa in die Küche geholt, der die Zubereitung feiner Suppen und vieler weiterer kulinarischer Köstlichkeiten zum Kinderspiel macht.

Wie unermesslich vielseitig Ihr fleissiger Küchenhelfer ist, erfahren Sie, wenn Sie dieses Rezeptbuch durchblättern. Sie werden es erleben: Was immer das Herz begehrt, lässt sich mit dem TURMIX Soup Maker einfach und schnell zubereiten. Idealerweise aus markfrischen Zutaten, nach individuellem Geschmack gewürzt und veredelt mit einer Prise Fantasie.

Lassen Sie sich von den zahlreichen Rezeptideen auf den folgenden Seiten inspirieren. Probieren Sie Neues aus und entdecken Sie, wie lecker die gesunde und bekömmliche Küche sein kann. Eines ist sicher: Mit dem TURMIX Soup Maker gelingt es.

Viel Spass beim kreativen Kochen und guten Appetit!

Ihr TURMIX-Team

Nous vous remercions de la confiance que vous accordez au Soup Maker de TURMIX. Cet appareil de qualité s'avérera être un vrai multitalent dans votre cuisine, qui fait de la préparation de délicieux potages et de nombreuses autres spécialités culinaires un simple jeu d'enfants.

En feuilletant ce livre de recettes, vous apprendrez la polyvalence de votre appareil de cuisine. Vous allez le découvrir: quel que soit le plat que vous souhaitez préparer, le Soup Maker de TURMIX vous aidera à le cuisiner rapidement et facilement. De préférence, à partir de produits frais du marché, assaisonnés selon vos préférences et affinés d'une bonne dose d'imagination.

Laissez-vous inspirer par les nombreuses idées de recettes sur les pages suivantes pour y puiser des idées de repas savoureux et digestes. Une chose est certaine: Avec le Soup Maker de TURMIX vous y réussirez.

Laissez votre créativité s'exprimer pour concocter de délicieuses recettes et bon appétit!

Votre équipe TURMIX

Inhalt | Sommaire

Symbole | Symboles 4

TURMIX Soup Maker | Soup Maker de TURMIX 5

Suppen | Potages

Tomaten-Parmesan-Velouté | Velouté de tomate et de parmesan 7
Herbstliche Suppe | Soupe d'automne 8
Karotten-Curry-Suppe | Soupe aux carottes et au curry 9
Pilz-Velouté | Velouté aux champignons 10
Brokkoli-Käse-Suppe | Soupe au brocoli et au fromage 11
Dreierlei-Paprika-Suppe | Soupe aux trois poivrons 12
Lachssuppe mit grünem Gemüse | Soupe au saumon et aux légumes verts 13
Zucchini-Käse-Velouté | Velouté aux courgettes et au fromage 14
Basilikum-Tomaten-Gazpacho | Gaspacho de tomates et basilic 15
Rote Borscht-Suppe | Soupe au borscht rouge 16
Spinatcremesuppe | Soupe d'épinards à la crème 17
Tomatensuppe | Soupe aux tomates 18
Kürbiscremesuppe | Soupe crémeuse à la citrouille 19

Saucen | Sauces

Blauschimmelkäse-Sahne-Sauce | Sauce au fromage bleu et à la crème 21
Weissweinsauce | Sauce vin blanc 22
Authentic Red Salsa | Salsa rouge authentique 23

Mus, Kompott, Baby-Nahrung | Mousses, compotes, aliments pour bébés

Melonencreme | Crème de cantaloup 25
Pfirsich-Bananen-Schaum | Mousse de pêche et de banane 26
Karotten-Apfel-Mus | Purée de carottes et de pommes 27
Mangomus | Purée de mangue 28
Erdbeermus | Purée de fraise 29
Pflaumenmus | Purée de prunes 30
Avocado-Frucht-Salat | Salade d'avocat et de fruits 31
Spinat-Bananen-Mus | Purée d'épinards et de bananes 32
Püree aus Grünen Bohnen, Kartoffeln und Grünkohl | Purée de haricots verts, pommes de terre et chou frisé 33
Erbsen-Edamame-Apfel-Püree | Purée de petits pois, edamames et pommes 34
Müsli mit gebackenen Haferflocken und frischen Beeren | Céréales aux flocons d'avoine avec baies fraîches 35
Joghurt-Reis-Bananen-Mus | Purée au yaourt, riz et bananes 36
Cremiges Kartoffelpüree | Purée crémeuse de pommes de terre 37

Smoothies

Pfirsich-Beeren-Smoothie | Smoothie avec pêche et baies 39
Blaubeer-Smoothie | Smoothie aux myrtilles 40
Erdnussbutter-Bananen-Smoothie | Smoothie au beurre d'arachides et banane 41
Apfel-Kiwi-Smoothie | Smoothie aux pommes et kiwis 42
Orangen-Smoothie | Smoothie à l'orange 43
Himbeer-Limonade-Smoothie | Smoothie à la limonade de framboise 44
Cremiger Erdbeer-Rhabarber-Smoothie | Smoothie crémeux aux fraises et rhubarbe 45
Pfirsich-Weisstee-Smoothie | Smoothie au thé blanc aux pêches 46
Drachenfrucht-Litschi-Smoothie | Smoothie aux fruits de dragon et litchis 47
Wassermelonen und Melonen-Smoothie | Smoothie à la pastèque et au melon 48

Drinks

Wassermelonen-Limonade | Limonade à la pastèque 50
Berry Cooler Limonade | Limonade Berry Cooler 51
Frischfrucht-Frappé | Frappé aux fruits frais 52

Desserts

Beerenkuchen-Shake | Shake à la tarte aux baies 54
Bananen-Schoko-Milchshake | Milkshakes à la banane et au chocolat 55

Symbole | Symboles

Grob gemixte Suppen – 30 Minuten | Soupes épaisses/avec morceaux – 30 minutes

Crèmesuppen mit feiner Textur – 30 Minuten | Soupes fines et onctueuses – 30 minutes

Saucen/Kompott – 20 Minuten | Sauces/compotes – 20 minutes

Drinks und Smoothies – 2 Minuten (ohne Heizung) | Boissons et smoothies – 2 minutes (sans cuisson)

Mixen | Mixer

Der TURMIX Soup Maker hilft Ihnen, Ihre Lieblings-Suppen, Kompotte und Smoothies zu kreieren.

Der TURMIX Soup Maker hat vier automatische Programme – mit voreingestellter Temperatur und Zeit für das perfekte Ergebnis – und eine manuelle Mix-Funktion. Zusätzlich kann die Kochtemperatur und die Zeit für den manuellen Betrieb individuell eingestellt werden.

Verwenden Sie die Standmixer Funktion, um ohne Heizung zu mixen und zum Eis-Crushen. Es ermöglicht Ihnen ebenfalls die Rezepte mit der gewünschten Konsistenz zu verfeinern. Hinweis: für das manuelle Mischen halten Sie die Taste auf einer der drei Mixgeschwindigkeiten gedrückt. Wenn Sie die Taste loslassen stoppt das Gerät.

Vorbereitung der Zutaten
- Für den besten Geschmack verwenden Sie frische, saisonale Zutaten.
- Schneiden Sie die Zutaten in Würfel von 2 cm.
- Bei der Zubereitung von Suppe, Zutaten vorher auftauen lassen. Dies ist nicht notwendig für kalte Rezepte.
- Rühren Sie die Zutaten im Soup Maker um, bevor Sie den Deckel aufsetzen.
- Wählen Sie mit der Auswahltaste das gewünschte Programm.
- Drücken Sie die Start -Taste, um das Programm zu starten.

Tipps und Tricks
- Beachten Sie die Minimal- und Maximalmengen auf dem Mixglas.
- Sie können die Konsistenz der Suppe anpassen, indem Sie mehr oder weniger Flüssigkeit zugeben.
- Wenn Zutaten am Krugboden kleben, müssen Sie möglicherweise zusätzliche Flüssigkeit hinzufügen.
- Nachdem das Kochprogramm beendet ist, wird die Suppe 20 Minuten konstant warm gehalten.
- Die nachfolgenden Rezepte sind berechnet für bis zu 1,4 Liter heisse Suppen (ca. 4 Portionen) oder 1,75 Liter kalte Getränke.

Le Soup Maker de TURMIX vous permet de réaliser et de créer vos soupes, compotes et smoothies préférés

Le Soup Maker de TURMIX dispose de quatre programmes automatiques avec température et durée de cuisson préréglées pour un résultat parfait, ainsi qu'une fonction manuelle pour mixer les aliments. De plus, la température et la durée de cuisson peuvent être réglées manuellement.

Le Soup Maker peut également mixer et mélanger toutes sortes d'aliments sans cuisson requise et concasser des glaçons pour la préparation de boissons froides et de smoothies. Pour la fonction manuelle, veuillez presser et maintenir le bouton d'une des trois vitesses de fonctionnement. La machine s'arrête lorsque vous relâchez le bouton.

Préparation des ingrédients
- Utilisez des ingrédients frais de saison pour profiter de toutes les saveurs des fruits et légumes.
- Veuillez couper les aliments en morceaux de 2 cm.
- Décongelez les ingrédients avant la préparation des soupes. Ceci n'est pas nécessaire pour les recettes froides.
- Mélangez les ingrédients dans le récipient en verre avant d'insérer le couvercle.
- Appuyez sur le bouton correspondant au programme souhaité.
- Appuyez sur le bouton «Start» pour démarrer le programme.

Trucs et astuces
- Respectez les quantités minimales et maximales indiquées sur le récipient en verre.
- La consistance de la soupe peut être rectifiée en ajoutant plus ou moins de liquide.
- Si des ingrédients s'accumulent au fond du récipient en verre, veuillez ajouter du liquide.
- Lorsque le programme de cuisson est terminée, la soupe sera maintenue à une température constante pendant 20 minutes.
- Les recettes suivantes ont été conçues pour obtenir 1,4 litres de soupes chaudes (environs 4 portions) ou 1,75 litres de boissons froides.

Suppen | Potages

Tomaten-Parmesan-Velouté

Velouté de tomate et de parmesan

Programm | Cycle

Zutaten

500 g	frische Tomaten in 1 cm x 1 cm grosse Würfel geschnitten
150 g	Kartoffeln in 1 cm x 1 cm grosse Würfel geschnitten
1 TL	Olivenöl
240 ml	Wasser
2 Blätter	Basilikum
15 g	Parmesan
25 g	flüssige Sahne (20% Fettgehalt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Zutaten, ausser Parmesan und flüssige Sahne, in den Glasbehälter geben.
2. Programm starten und bis zum Ende durchlaufen lassen.
3. Parmesan und Sahne hinzufügen und weitere 10 Sekunden lang mixen.

Ingrédients

500 g	de tomates fraîches (coupées en portions de 1cm x 1cm)
150 g	de pommes de terre (coupées en portions de 1cm x 1cm)
1 c.à.c.	d'huile d'olive
240 ml	d'eau
2 feuilles	de basilic
15 g	de parmesan (fromage italien)
25 g	de crème liquide (20% de graisse)
1 pincée	de sel
1 pincée	de poivre

Méthode de préparation

1. Verser tous les ingrédients, à l'exception du parmesan et de la crème liquide, dans le bol en verre.
2. Lancer le cycle et attendre jusqu'à ce qu'il soit terminé.
3. Verser dans le bol le parmesan et la crème et mixer à nouveau pendant 10 secondes.

Herbstliche Suppe

Soupe d'automne

Programm | Cycle

Zutaten

500 g	Kürbis, in 1 cm x 1 cm grosse Würfel geschnitten
2	Knoblauch
350 ml	Wasser
2 Blätter	Basilikum
25 g	flüssige Sahne (20% Fettgehalt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Kürbis für 5 Minuten in einer grossen Pfanne in heissem Wasser aufkochen und anschliessend Schale entfernen.
2. Alle Zutaten, ausser der flüssigen Sahne, in den Glasbehälter geben.
3. Programm starten und bis zum Ende durchlaufen lassen.
4. Flüssige Sahne hinzufügen und weitere 5 Sekunden lang mixen.

Ingrédients

500 g	de citrouille, coupée en portions de 1cm x 1cm
2	gousses d'ail
350 ml	d'eau
2 feuilles	de basilic
25 g	de crème liquide (20% de graisse)
1 pincée	de sel
1 pincée	de poivre

Méthode de préparation

1. Enlever la peau de la citrouille en la faisant bouillir dans une grande casserole pendant 5 minutes.
2. Verser tous les ingrédients, à l'exception de la crème liquide, dans le bol en verre.
3. Lancer le cycle et attendre jusqu'à ce qu'il soit terminé.
4. Ajouter la crème liquide dans le bol et mixer à nouveau pendant 5 secondes.

Karotten-Curry-Suppe

Soupe aux carottes et au curry

Programm | Cycle

Zutaten

300 g	Karotten, in 1 cm x 1 cm grosse Würfel geschnitten
2 TL	Olivenöl
2 TL	Hühnerbrühe (Pulver)
1 TL	Curry
30 g	Frischkäse
470 ml	Wasser
1	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Zutaten, ausser Käse, in den Glasbehälter geben.
2. Programm starten und bis zum Ende durchlaufen lassen.
3. Käse hinzufügen und weitere 5 Sekunden lang mixen.

Ingrédients

300 g	de carottes, coupées en portions de 1cm x 1cm
2 c.à.c.	d'huile d'olive
2 c.à.c.	de bouillon de volaille (en poudre)
1 c.à.c.	de curry
30 g	de fromage frais
470 ml	d'eau
1	oignon
1 pincée	de sel
1 pincée	de poivre

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients, à l'exception du fromage, dans le bol en verre.
2. Lancer le cycle et attendre jusqu'à ce qu'il soit terminé.
3. Ajouter le fromage dans le bol et mixer à nouveau pendant 5 secondes.

Pilz-Velouté

Velouté aux champignons

Programm | Cycle

Zutaten

30 g	Butter
1	Zwiebel
250 g	Pilze
3 TL	Mehl
235 ml	Wasser
3 TL	Milch
50 ml	flüssige Sahne
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Glasbehälter geben.
2. Programm starten und bis zum Ende durchlaufen lassen.
3. Sahne hinzufügen, kurz mixen und servieren.

Ingrédients

30 g	de beurre
1	oignon
250 g	de champignons
3 c.à.c.	de farine
235 ml	d'eau
3 c.à.c.	de lait
50 ml	de crème liquide
1 pincée	de sel
1 pincée	de poivre

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients, à l'exception de la crème, dans le bol en verre.
2. Lancer le cycle et attendre jusqu'à ce qu'il soit terminé.
3. Ajouter la crème, mixer rapidement et servir.

Brokkoli-Käse-Suppe

Soupe au brocoli et au fromage

Programm | Cycle

Zutaten

450 g	Brokkoli
180 ml	Gemüsebrühe
¼ TL	frisch gemahlener Pfeffer
350 ml	Milch
80 g	Käse gerieben

Zubereitung

1. Brokkoli zerkleinern. Alle Zutaten, ausser dem Käse, in den Glasbehälter geben.
2. Programm starten und bis zum Ende durchlaufen lassen.
3. Käse hinzufügen und weitere 10 Sekunden lang mixen.

Ingrédients

450 g	de brocoli
180 ml	de bouillon de légumes
¼ c.à.c.	de poivre fraîchement moulu
350 ml	de lait
80 g	fromage râpé

Méthode de préparation

1. Couper le brocoli en morceaux. Mettre tous les ingrédients, à l'exception du fromage, dans le bol en verre.
2. Lancer le cycle et attendre jusqu'à ce qu'il soit terminé.
3. Ajouter le fromage dans le bol et mixer à nouveau pendant 10 secondes.

Dreierlei-Paprika-Suppe

Soupe aux trois poivrons

Programm | Cycle

Zutaten

3 x ½	Paprika (grün, rot und gelb), kleingeschnitten
1	Knoblauchzehe
1,5 EL	Olivenöl
470 ml	Wasser und Rinderfond
1	Päckchen Safran
2	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Paprika schälen, anschliessend in kleine Stücke schneiden.
2. Alle Zutaten, ausser den Eiern, in den Glasbehälter geben und Programm starten.
3. Nach 25 Minuten die Eier über die kleine Öffnung in der Mitte des Deckels hinzufügen. Ende des Programms abwarten.

Ingrédients

3 x ½	poivron (vert, rouge et jaune), coupés en morceaux
1	gousse d'ail
1,5 c.à.s.	d'huile d'olive
470 ml	d'eau et base pour bouillon de bœuf
1	sachet de safran jaune
2	œufs
1 pincée	de sel
1 pincée	de poivre

Méthode de préparation

1. Eplucher les poivrons. Puis, les couper en morceaux.
2. Verser tous les ingrédients, à l'exception des œufs, dans le bol en verre; puis lancer le cycle.
3. Après 25 minutes, ajouter les œufs par le petit trou central dans le couvercle. Attendre jusqu'à ce que le cycle soit terminé.

Lachssuppe mit grünem Gemüse

Soupe au saumon et aux légumes verts

Programm | Cycle

Zutaten

250 g	Lachs (in 1 cm x 1 cm grosse Würfel geschnitten)
100 g	Brunnenkresse
150 g	Kartoffeln
2 TL	Dill
3 TL	Olivenöl
50 g	Lauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Zutaten, ausser dem Lachs, in den Glasbehälter geben.
2. Programm starten.
3. Nach 20 Minuten den Lachs über die kleine Öffnung in der Mitte des Deckels hinzufügen. Ende des Programms abwarten.

Ingrédients

250 g	de saumon (cubes de 1 cm x 1 cm)
100 g	de cresson
150 g	de pommes de terre
2 c.à.c.	d'aneth
3 c.à.c.	d'huile d'olive
50 g	de poireau
1 pincée	de sel
1 pincée	de poivre

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients, à l'exception du saumon, dans le bol en verre.
2. Lancer le cycle.
3. Après 20 minutes, ajouter le saumon par le petit trou central dans le couvercle. Attendre jusqu'à ce que le cycle soit terminé.

Zucchini-Käse-Velouté

Velouté aux courgettes et au fromage

Programm | Cycle

Zutaten

500 g	Zucchini
2 TL	Geflügelfond
180 ml	Wasser
60 g	würziger Käse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Zutaten, ausser Käse, in den Glasbehälter geben.
2. Programm starten und bis zum Ende durchlaufen lassen.
3. Käse hinzufügen und weitere 5 Sekunden lang mixen.

Ingrédients

500 g	de courgettes
2 c.à.c.	de base bouillon de poulet
180 ml	d'eau
60 g	de fromage savoureux
1 pincée	de sel
1 pincée	de poivre

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients, à l'exception du fromage, dans le bol en verre.
2. Lancer le cycle et attendre jusqu'à ce qu'il soit terminé.
3. Ajouter le fromage dans le bol et mixer à nouveau pendant 5 secondes.

Basilikum-Tomaten-Gazpacho

Gaspacho de tomates et basilic

Programm | Cycle

Zutaten

500 g	Tomaten
80 g	Brot
½	Zwiebel
6	Basilikumblätter
3 TL	Olivenöl
3	Knoblauchzehen
100 g	Frischkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Glasbehälter geben.
2. 1,5 Minuten mixen.
3. Gazpacho vor dem Servieren mit Käsekrümeln bestreuen.

Ingrédients

500 g	de tomates
80 g	de pain
½	oignon
6	feuilles de basilic
3 c.à.c.	d'huile d'olive
3	gousses d'ail
100 g	de fromage blanc frais
1 pincée	de sel
1 pincée	de poivre

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients, à l'exception du fromage, dans le bol en verre.
2. Mixer pendant 1,5 minutes.
3. Servir et parsemer le gazpacho de fromage (petits morceaux).

Rote Borscht-Suppe

Soupe au borscht rouge

Programm | Cycle

Zutaten

1 EL	Rapsöl
120 g	Zwiebel, klein gehackt
120 g	Selleriewurzel und Knollensellerie, klein gehackt und geschält
25 g	Karotten, klein gehackt
1 EL	Tomatenmark
500 ml	Wasser
200 g	Rotkohl, zerkleinert
150 g	mehlig kochende Kartoffeln, klein geschnitten und geschält
2	gepresste Knoblauchzehen
100 g	Rote Beete, in Scheiben, geschält
3 EL	Apfelessig
2 EL	Zucker
1 EL	grobkörniges Salz
¼ EL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
40 g	Sauerrahm
2 EL	frischer, klein gehackter Dill

Zubereitung

1. Alle Zutaten, ausser dem Sauerrahm, in den Glasbehälter geben.
2. Programm starten und bis zum Ende durchlaufen lassen.
3. Mit einem Klecks Sauerrahm garnieren.

Ingrédients

1 c.à.s.	d'huile de colza
120 g	d'oignons, hachés
120 g	de céleri-rave et céleri, coupés en morceaux et pelés
25 g	de carottes, coupées en morceaux
1 c.à.s.	de concentré de tomates
500 ml	d'eau
200 g	de chou rouge, découpé en lanières
150 g	de pommes de terre au four, coupées en morceaux et pelées
2	gousses d'ail, écrasées
100 g	onces de betteraves, pelées et tranchées
3 c.à.s.	de vinaigre de cidre
2 c.à.s.	de sucre
1 c.à.s.	de sel
¼ c.à.s.	de poivre noir, fraîchement moulu
40 g	de crème acidulée
2 c.à.s.	de aneth frais, haché

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients, à l'exception de la crème acidulée, dans le bol en verre.
2. Lancer le cycle et attendre jusqu'à ce qu'il soit terminé.
3. Servir garni de crème acidulée.

Spinatcremesuppe

Soupe d'épinards à la crème

Programm | Cycle

Zutaten

500 g	frischer Spinat, klein gehackt
½	Zwiebeln, klein gehackt
60 g	Butter
3	mittelgrosse Kartoffeln, geschält und klein gehackt
350 g	Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe für vegetarische Variante)
350 g	Wasser
½ TL	Salz
⅛ TL	Pfeffer
180 g	Sauerrahm

Zubereitung

1. Alle Zutaten, ausser dem Sauerrahm, in den Glasbehälter geben.
2. Programm starten und bis zum Ende durchlaufen lassen.
3. Sauerrahm hinzufügen und 5 Sekunden lang mixen.

Ingrédients

500 g	d'épinards frais, coupés en morceaux
½	d'oignons, hachés
60 g	de beurre
3	pommes de terre moyennes, pelées et coupées en morceaux
350 g	de bouillon de volaille (ou de bouillon de légumes pour les végétariens)
350 g	d'eau
½ c.à.c.	de sel
⅛ c.à.c.	de poivre
180 g	de crème adiculée

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients, à l'exception de la crème adiculée, dans le bol en verre.
2. Lancer le cycle et attendre jusqu'à ce qu'il soit terminé.
3. Ajouter la crème adiculée dans le bol et mixer pendant 5 secondes.

Tomatensuppe

Soupe aux tomates

Programm | Cycle

Zutaten

6	Tomaten
1	Knoblauchknolle, ungeschält
1	Zwiebel
2	Tropfen Olivenöl
2 EL	frisches, klein gehacktes Basilikum

Zubereitung

1. Tomaten längs halbieren und vorsichtig zusammendrücken, um die Kerne zu entfernen.
2. Oberes Ende der Knoblauchknolle abschneiden (sodass die innenliegenden Knoblauchzehen sichtbar sind) und mit Olivenöl beträufeln.
3. Zwiebel schälen, achteln und in Olivenöl tauchen. Alle Zutaten in den Glasbehälter einfüllen.
4. Programm wählen. Suppe nach Beendigung des Programms in eine Schüssel füllen.
5. Vor dem Servieren mit einem Schuss Olivenöl und dem gehackten frischen Basilikum verfeinern.

Ingrédients

6	tomates
1	tête d'ail, en chemise
1	oignon
2	gouttes d'huile d'olive
2 c.à.s.	de basilic frais, haché

Méthode de préparation

1. Partager les tomates en long et presser légèrement pour en extraire les grains.
2. Couper le haut de la tête d'ail (jusqu'à voir l'ail à l'intérieur des gousses) et arroser d'huile d'olive.
3. Éplucher l'oignon, couper en quartiers et enrober d'huile d'olive. Mettre tous les ingrédients dans le bol en verre.
4. Sélectionner le cycle. Verser la soupe dans un bol.
5. Avant de servir, incorporer un petit peu d'huile d'olive et le basilic frais haché.

Kürbiscremesuppe

Soupe crémeuse à la citrouille

Programm | Cycle

Zutaten

450 g	Kürbis
400 ml	Instant- oder selbstgemachte Hühnerbrühe
1	grosse Zwiebel
2	Karotten, in Scheiben geschnitten oder gewürfelt
470 ml	Milch (wahlweise kann auch Joghurt verwendet werden)
60 g	Sauerrahm
⅛ TL	Pfeffer
⅛ TL	Zimt
⅓ TL	Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Glasbehälter geben.
2. Programm wählen und 30 Minuten warten.
3. In Suppenschüsseln füllen. Nach Belieben mit Sauerrahm garnieren und servieren.

Ingrédients

450 g	de citrouille
400 ml	de bouillon de poulet ou de bouillon maison
1	grand oignon
2	carottes, en rondelles ou en dés
470 ml	de lait (remplacer par du yaourt si désiré)
60 g	de crème acidulée
⅛ c.à.c.	de poivre
⅛ c.à.c.	de cannelle
⅓ c.à.c.	de sel

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol en verre.
2. Sélectionner le cycle et attendre 30 minutes.
3. Verser dans des bols à soupe. Décorer de crème acidulée si désiré et servir.

Saucen | Sauces

Blauschimmelkäse-Sahne-Sauce

Sauce au fromage bleu et à la crème

Programm | Cycle

Zutaten

300 g	Blauschimmelkäse
80 ml	Milch
180 ml	flüssige Sahne mit 20% Fettgehalt
10 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Butter in den Glasbehälter geben.
2. Programm starten.
3. Nach einigen Sekunden die Deckelöffnung in der Mitte öffnen. Käsestücke (1 cm) und Milch hinzufügen.
4. Nach 2 Minuten Salz und Pfeffer hinzufügen.
5. 8 Minuten warten und Programm beenden.

Ingrédients

300 g	de fromage bleu
80 ml	de lait
180 ml	de crème liquide à 20% de graisse
10 g	de beurre
1 pincée	de sel
1 pincée	de poivre

Méthode de préparation

1. Mettre le beurre dans le bol en verre.
2. Lancer le cycle.
3. Après quelques secondes, ouvrir le regard dans le couvercle central. Ajouter le fromage en portions à 1 cm et le lait.
4. Après 2 minutes, ajouter la crème, le sel et le poivre.
5. Attendre 8 minutes et arrêter le cycle.

Weissweinsauce

Sauce vin blanc

Programm | Cycle

Zutaten

500 ml	Weisswein
2	gehackte Schalotten
180 g	feste Sahnecreme mit 20% Fettgehalt
10 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Butter in die Glasschüssel füllen.
2. Programm starten.
3. Nach einigen Sekunden die Deckelöffnung in der Mitte öffnen. Schalotten hinzufügen.
4. Nach 2 Minuten Wein, Salz und Pfeffer hinzufügen.
5. 8 Minuten warten, Sahne hinzufügen und Ende des Programms abwarten.

Ingrédients

500 ml	de vin blanc
2	échalotes françaises, hachées
180 g	de crème à consistance solide à 20% de graisse
10 g	de beurre
1 pincée	de sel
1 pincée	de poivre

Méthode de préparation

1. Mettre le beurre dans le bol en verre.
2. Lancer le cycle.
3. Après quelques secondes, ouvrir le regard dans le couvercle central. Ajouter les échalotes.
4. Après 2 minutes, ajouter le vin, le sel et le poivre.
5. Attendre 8 minutes, ajouter la crème, attendre jusqu'à ce que le cycle soit terminé.

Authentic Red Salsa

Salsa rouge authentique

Programm | Cycle

Zutaten

6	italienische Flaschentomaten
1	chilenische Jalapeño, ohne Kerne
1	Knoblauchzehe, geschält
¼	mittelgrosse, weisse Zwiebel
¼ TL	Salz
120 ml	Hühnerbrühe
1 EL	pflanzliches Öl

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Glasbehälter geben.
2. Programm starten und bis zum Ende durchlaufen lassen.
3. Nach Belieben warm oder kalt mit Tortilla-Chips servieren. Übrig gebliebene Salsa abdecken und einfrieren.

Ingrédients

6	tomates italiennes Roma
1	jalapeño, épépiné (chili)
1	gousse d'ail, pelée
¼	oignon blanc moyen
¼ c.à.c.	de sel
120 ml	de bouillon de poulet
1 c.à.s.	d'huile végétale

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol en verre.
2. Lancer le cycle et attendre jusqu'à ce qu'il soit terminé.
3. Servir chaud ou frais avec des chips tortillas, si désiré. Couvrir et réfrigérer toute salsa restante.

Mus, Kompott, Baby-Nahrung

Mousses, compotes, aliments pour bébés

Melonencreme

Crème de cantaloup

Programm | Cycle

Zutaten

180 g	Cantaloupe-Melone, in Stücke geschnitten
85 g	Banane
80 g	Joghurt

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Glasbehälter geben und Mixerfunktion wählen.
2. Fein pürieren und servieren.

Ingrédients

180 g	de cantaloup, coupé en morceaux (Melon)
85 g	de bananes
80 g	de yaourt

Méthode de préparation

1. Verser tous les ingrédients dans le bol en verre et sélectionner le mode de mixage.
2. Réduire en purée lisse et servir.

Pfirsich-Bananen-Schaum

Mousse de pêche et de banane

Programm | Cycle

Zutaten

1	kleiner reifer Pfirsich
1	kleine reife Banane

Zubereitung

1. Pfirsich und Banane schälen und längs aufschneiden, Stücke in den Glasbehälter füllen.
2. Mixerfunktion wählen und nach Belieben fein pürieren.

Ingrédients

1	petite pêche mûre
1	petite banane mûre

Méthode de préparation

1. Peler la pêche et la banane et couper en morceaux; verser les morceaux dans le bol en verre.
2. Sélectionner le mode de mixage et réduire en purée aussi lisse que vous préférez.

Karotten-Apfel-Mus

Purée de carottes et de pommes

Programm | Cycle

Zutaten

5	Karotten, geschält
2	Äpfel, entkernt
500 ml	Wasser

Zubereitung

1. Karotten in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.
2. Karottenstücke zusammen mit den Äpfeln in den Glasbehälter geben.
3. Kochfunktion wählen. Temperatur hoch und Garzeit auf etwa 20 Minuten einstellen.
4. Anschliessend Mixerfunktion wählen und fein pürieren.

Ingrédients

5	carottes, pelées
2	pommes, évidées
500 ml	d'eau

Méthode de préparation

1. Couper les carottes en morceaux d'env. 2,5 cm.
2. Verser les pommes et les carottes dans le bol en verre.
3. Sélectionner le mode de cuisson. Sélectionner une température haute et le temps de cuisson avec env. 20 minutes.
4. Puis sélectionner le mode de mixage et réduire en purée lisse.

Mangomus

Purée de mangue

Programm | Cycle

Zutaten

500 g	Mango, klein geschnitten
180 g	Joghurt

Zubereitung

1. Mango und Joghurt in Glasbehälter geben und solange mit dem Mixer vermischen, bis die Masse eine cremige Konsistenz erreicht hat.

Ingrédients

500 g	de mangue, coupée en morceaux
180 g	de yaourt

Méthode de préparation

1. Verser la mangue et le yaourt dans le bol en verre et mixer jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Erdbeermus

Purée de fraise

Programm | Cycle

Zutaten

12	Erdbeeren
200 ml	Wasser

Zubereitung

1. Erdbeeren mit kaltem Wasser abspülen und trocknen.
2. Stiele entfernen und jede Erdbeere zunächst längs halbieren und anschliessend vierteln.
3. Erdbeeren in den Glasbehälter geben. Mixerfunktion wählen und fein pürieren. Bei Bedarf Wasser hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Ingrédients

12	fraises
200 ml	d'eau

Méthode de préparation

1. Laver les fraises à l'eau courante fraîche et sécher.
2. Enlever les couronnes et partager chaque fraise en long, puis les découper en quartiers.
3. Mettre les fraises dans le bol en verre. Sélectionner le mode de mixage, réduire en purée lisse. Ajouter de l'eau, si nécessaire, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Pflaumenmus

Purée de prunes

Programm | Cycle

Zutaten

120 g	frische Pflaumen, geschält, entsteint und klein geschnitten
100 g	Pfirsich, püriert
140 g	selbstgemachten Joghurt
1 Tropfen	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Glasbehälter geben.
2. Mixerfunktion wählen und fein pürieren.

Ingrédients

120 g	de prunes fraîches, pelées, dénoyautées et coupées
100 g	de pêches, réduites en purée
140 g	de yaourt fait à la maison
1 goutte	de vanille

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol en verre.
2. Sélectionner le mode de mixage, réduire en purée lisse.

Avocado-Frucht-Salat

Salade d'avocat et de fruits

Programm | Cycle

Zutaten

1	reife Avocados
1	reife Bananen
1	Birnen, gedünstet
Einige	Kleckse Joghurt

Zubereitung

1. Früchte je nach Bedarf schälen, entkernen und klein schneiden.
2. In den Glasbehälter geben und Mixerfunktion wählen. Solange pürieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
3. Nach Belieben einige Kleckse Joghurt hinzufügen.

Ingrédients

1	avocats mûrs
1	bananes mûres
1	poires, cuites à la vapeur
Quelques	cuillerées de yaourt

Méthode de préparation

1. Peler, épépiner et couper les fruits selon les besoins.
2. Verser dans le bol en verre et sélectionner le mode de mixage. Réduire en purée jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
3. Ajouter plusieurs cuillerées de yaourt si désiré.

Spinat-Bananen-Mus

Purée d'épinards et de bananes

Programm | Cycle

Zutaten

150 g	Spinat
1	kleine Banane
240 ml	Wasser

Zubereitung

1. Spinat dünsten, bis er weich ist (etwa fünf Minuten). Wasser abgiessen und mit kaltem Wasser drei Minuten lang abschrecken.
2. Spinat und Bananen in den Glasbehälter geben und Mixerfunktion wählen. Fein pürieren. Bei Bedarf Wasser hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Ingrédients

150 g	d'épinards
1	petite banane
240 ml	d'eau

Méthode de préparation

1. Étuver les épinards jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ cinq minutes). Égoutter, rincer sous l'eau froide pendant trois minutes pour arrêter le processus de cuisson.
2. Verser les épinards et la banane dans le bol en verre et sélectionner le mode de mixage. Réduire en purée lisse. Ajouter de l'eau, si nécessaire, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Püree aus grünen Bohnen, Kartoffeln und Grünkohl

Purée de haricots verts, pommes de terre et chou frisé

Programm | Cycle

Zutaten

115 g	Grüne Bohnen
1	grosse Kartoffel, gebacken, geschält und in Stücke geschnitten
4	grosse Grünkohlblätter, ohne Strung und grob gehackt
240 ml	Bio-Hühnerbrühe
3 EL	frisch geriebenen Parmesankäse
1 EL	natives Olivenöl

Zubereitung

1. Bohnen, Kartoffel, Brühe und Grünkohl in den Glasbehälter füllen.
2. Kochfunktion wählen, Temperatur 3 und Garzeit auf 20 Min. einstellen.
3. Messbecher nach 10 Minuten öffnen und Parmesan und Olivenöl hinzugeben.
4. Nach Einsetzen des Klingeltons Mixerfunktion wählen und nach Belieben fein pürieren. Warm servieren.

Ingrédients

115 g	de haricots verts
1	grande pomme de terre au four, pelée et coupée en morceaux
4	grandes feuilles de chou frisé, tiges éliminées et grossièrement hachées
240 ml	de bouillon de volaille organique
3 c.à.s.	de fromage parmesan fraîchement râpé
1 c.à.s.	d'huile d'olive extra vierge

Méthode de préparation

1. Verser les haricots, les pommes de terre, le chou frisé et le bouillon dans le bol en verre.
2. Sélectionner le mode de cuisson, sélectionner la température 3 et le temps de cuisson de 20 min.
3. Après 10 minutes, ouvrir le récipient à mesurer et ajouter le parmesan et l'huile d'olive.
4. Lorsque vous entendez un bip, sélectionnez le mode de mixage et réduisez en purée aussi lisse que vous préférez. Servir tiède.

Erbsen-Edamame-Apfel-Püree

Purée de petits pois, edamames et pommes

Programm | Cycle

Zutaten

230 g	Erbsen tiefgekühlt
230 g	Edamame tiefgekühlt
2	Äpfel
240 ml	Apfelsaft

Zubereitung

1. Äpfel schälen und Kernhaus mit einem Melonenportionierer entfernen, halbieren und sechsteln.
2. Erbsen und Sojabohnen in ein Sieb schütten. Mit kaltem Wasser abspülen.
3. Erbsen, Sojabohnen und Apfel in das kochende Wasser geben. 3 Minuten lang auf höchster Stufe kochen. Erbsen und Sojabohnen erneut in das Sieb schütten und Schritt 2 wiederholen.
4. Masse in den Glasbehälter füllen und Apfelsaft hinzufügen. Fein pürieren.

Ingrédients

230 g	de petits pois surgelés
230 g	d'edamames surgelés
2	pommes
240 ml	de jus de pommes

Méthode de préparation

1. Peler les pommes et retirer les graines et la tige à l'aide d'une cuillère parisienne. Couper les en deux et couper chaque moitié en 6 morceaux.
2. Verser les petits pois et les edamames dans la passoire. Rincer à l'eau froide.
3. Verser les petits pois, les edamames et les pommes dans l'eau bouillante. Faire cuire 3 minutes à feu vif. Verser les petits pois et les edamames à nouveau dans la passoire et répéter l'étape n° 2.
4. Verser le mélange dans le bol en verre et ajouter le jus de pommes. Réduire en purée lisse.

Müsli mit gebackenen Haferflocken und frischen Beeren

Céréales aux flocons d'avoine avec baies fraîches

Programm | Cycle

Zutaten

60 g	Haferflocken
180 ml	Wasser
3–4	frische Beeren

Zubereitung

1. Flüssigkeit in den Glasbehälter füllen. Zerriebene Haferflocken hinzufügen und mit dem Mixerprogramm alle Zutaten vermischen.
2. Garzeit auf 10 Minuten einstellen.
3. Mit frischen Beeren garnieren.

Ingrédients

60 g	de flocons d'avoine moulue
180 ml	d'eau
3–4	baies fraîches

Méthode de préparation

1. Verser le liquide dans le bol en verre. Ajouter l'avoine et sélectionner le mode de mixage pour quelques secondes jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
2. Sélectionner le mode de cuisson pour 10 minutes.
3. Servir garni de baies.

Joghurt-Reis-Bananen-Mus

Purée au yaourt, riz et bananes

Programm | Cycle

Zutaten

10 EL	gekochter Reis
8 EL	Joghurt
1	kleine Banane

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Glasbehälter geben und Mixerfunktion wählen.
2. Nach Belieben fein pürieren.
3. Mit Banane und Honig servieren.

Ingrédients

10 c.à.s.	de riz cuit
8 c.à.s.	de yaourt
1	petite banane

Méthode de préparation

1. Verser tous les ingrédients dans le bol en verre et sélectionner le mode de mixage.
2. Réduire en purée aussi lisse que vous préférez.
3. Servir avec banane et miel.

Cremiges Kartoffelpüree

Purée crémeuse de pommes de terre

Programm | Cycle

Zutaten

2	mittelgrosse Kartoffeln, in Würfel geschnitten
1	kleine Avocado (ohne Schale und Kern)
1 EL	Naturjoghurt

Zubereitung

1. Kartoffel weich kochen und in das Glasbehältnis geben
2. Avocado gut zerdrücken und in den Joghurt einrühren.
3. Avocado-/Joghurt-Gemisch in den Glasbehälter geben und cremig mixen.
4. Warm oder kalt servieren.

Ingrédients

2	pommes de terre moyennes, coupées en dés
1	petit avocat (pelé et dénoyauté)
1 c.à.s.	de yaourt nature

Méthode de préparation

1. Faire cuire les pommes de terre à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres et les verser dans le bol en verre.
2. Bien écraser l'avocat et l'incorporer au yaourt.
3. Ajouter le mélange avocat/yaourt dans le bol en verre et mixer jusqu'à une consistance onctueuse.
4. Servir tiède ou froid.

Smoothies

Pfirsich-Beeren-Smoothie

Smoothie avec pêche et baies

Programm | Cycle ICE

Zutaten

470 g	Erdbeerjoghurt
240 g	geschnittene Pfirsiche oder Nektarinen, frisch oder tiefgekühlt
240 g	geschnittene frische Erdbeeren
240 g	zerstossenes Eis

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Glasbehälter geben. Abdecken, Programm wählen und fein pürieren.
2. In 4 Gläser füllen. Sofort servieren.

Ingrédients

470 g	de yaourt aux fraises
240 g	de pêches ou de nectarines fraîches ou surgelées, tranchées
240 g	de fraises fraîches tranchées
240 g	de glace concassée

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol en verre. Couvrir et sélectionner le cycle jusqu'à ce qu'il soit fini.
2. Verser dans 4 verres. Servir immédiatement.

Blaubeer-Smoothie

Smoothie aux myrtilles

Programm | Cycle

Zutaten

240 g	tiefgekühlte Bio-Blaubeeren
180 g	Vanille-Sojamilch oder fettarme Milch
170 g	Joghurt mit Vanille
	Honig nach Belieben

Zubereitung

1. Blaubeeren, Sojamilch und Joghurt in den Glasbehälter geben.
2. Abdecken und auf hoher Stufe etwa 1 Minute lang cremig mixen.
3. Mit Honig süssen.
4. In 2 Gläser füllen. Sofort servieren.

Ingrédients

240 g	de myrtilles surgelées
180 g	de lait de soja vanille ou de lait écrémé
170 g	de yaourt à la vanille
	Miel, si désiré

Méthode de préparation

1. Verser les myrtilles, le lait de soja et le yaourt dans le bol en verre.
2. Couvrir et mixer à vitesse maximale pendant environ 1 minute ou jusqu'à obtenir une consistance lisse.
3. Adoucir le goût avec du miel.
4. Verser dans 2 verres. Servir immédiatement.

Erdnussbutter-Bananen-Smoothie

Smoothie au beurre d'arachides et banane

Programm | Cycle

Zutaten

240 g	fettarme Vanille-Sojamilch
2 EL	cremige Erdnussbutter
2	gefrorene Bananen
6	Eiswürfel

Zubereitung

1. Sojamilch, Erdnussbutter, Eiswürfel und Banane in den Glasbehälter geben.
2. Abdecken und auf hoher Stufe etwa 1 bis 1,5 Minuten lang cremig mixen.
3. In Gläser füllen.

Ingrédients

240 g	de lait de soja vanille léger
2 c.à.s.	de beurre d'arachides crémeux
2	bananes surgelé
6	glaçcons

Méthode de préparation

1. Verser le lait de soja, le beurre d'arachides, les glaçons et la banane dans le bol en verre.
2. Couvrir et mixer à vitesse maximale pendant environ 1 minute à 1 minute 30 secondes jusqu'à obtenir une consistance lisse.
3. Verser dans des verres.

Apfel-Kiwi-Smoothie

Smoothie aux pommes et kiwis

Programm | Cycle

Zutaten

1	kleiner Apfel, geschält, in Stücke geschnitten
1	Kiwi, geschält, in Stücke geschnitten
4	mittelgrosse frische Erdbeeren
160 g	fettfreier Erdbeercremejoghurt
80 ml	Apfelsaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Glasbehälter geben und auf hoher Stufe ca. 1 Minute lang cremig mixen.
2. In 2 Gläser füllen. Sofort servieren.

Ingrédients

1	petite pomme, pelée, coupée en morceaux
1	kiwi, pelé, coupé en morceaux
4	fraises fraîches de taille moyenne
160 g	de yaourt aux fraises crémeux sans gras
80 ml	de jus de pommes

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol en verre et mixer à vitesse maximale pendant environ 1 minute jusqu' à obtenir une consistance lisse.
2. Verser dans 2 verres. Servir immédiatement.

Orangen-Smoothie

Smoothie à l'orange

Programm | Cycle ICE

Zutaten

240 g	Frozen Yogurt Vanille, leicht angetaut
1 dl	Orangensaft
60 ml	Milch
	Orangenscheiben nach Belieben
6	Eiswürfel

Zubereitung

1. Yogurt, Saft, Eiswürfel und Milch in den Glasbehälter geben.
2. Abdecken und Eiscrusher-Programm komplett durchlaufen lassen.
3. Mischung in 2 Gläser abfüllen.
4. Mit Orangenscheiben garnieren.

Ingrédients

240 g	de yaourt à la vanille surgelé, légèrement ramollie
1 dl	de jus d'orange
60 ml	de lait
	Quelques tranches d'orange si désiré
6	glaçons

Méthode de préparation

1. Verser le yaourt, le jus, les glaçcons et le lait dans le bol en verre.
2. Couvrir et sélectionner cycle jusqu'à ce qu'il soit fini.
3. Verser le mélange dans 2 verres.
4. Décorer de tranches d'orange.

Himbeer-Limonade-Smoothie

Smoothie à la limonade de framboise

Programm | Cycle ICE

Zutaten

1 Tasse	gekühlte Himbeerlimonade
2	reife Bananen, in dicke Scheiben geschnitten
240 ml	frische Himbeeren
350 g	Himbeerjoghurt

Zubereitung

1. Alle Zutaten in das Glasbehältnis einfüllen.
2. Abdecken und Programm komplett durchlaufen lassen.

Ingrédients

1 tasse	de limonade de framboise réfrigérée
2	bananes mûres, en tranches épaisses
240 ml	de framboises fraîches
350 g	de yaourt aux framboises

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol en verre.
2. Couvrir et sélectionner le mode de mixage jusqu'à ce qu'il soit fini.

Cremiger Erdbeer-Rhabarber-Smoothie

Smoothie crémeux aux fraises et rhubarbe

Programm | Cycle ICE

Zutaten

240 g	Rhabarber tiefgefroren, kleingehackt
240 g	Erdbeeren tiefgefroren
1 Becher	Vanillejoghurt mit griechischem Honig
2 EL	Agavendicksaft
180 g	Cranberry-Himbeersaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Glasbehälter geben. Abdecken und Eiscrusher-Programm komplett durchlaufen lassen.
2. In 4 Trinkgläser füllen. Sofort servieren.

Ingrédients

240 g	de rhubarbe coupée en morceaux, surgelée
240 g	de fraises surgelées
1 pot	de yaourt grecque à la vanille/miel
2 c.à.s.	de nectar d'agave
180 g	de jus de canneberge/framboise

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol en verre. Couvrir et sélectionner le mode de broyage de glace jusqu'à ce qu'il soit fini.
2. Verser dans 4 verres. Servir immédiatement.

Pfirsich-Weisstee-Smoothie

Smoothie au thé blanc aux pêches

Programm | Cycle ICE

Zutaten

470 ml	Sojamilch
8 Beutel	Weisser Tee mit Pfirsichgeschmack
700 g	tiefgefühlte Pfirsichscheiben
60 ml	Honig

Zubereitung

1. Sojamilch in einer Stielpfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren leicht aufkochen. Vom Herd nehmen.
2. Teebeutel hinzufügen und in Sojamilch eintauchen. 5 Minuten warten und Teebeutel herausnehmen.
3. Stielpfanne mit Sojamilch-Mischung in den Tiefkühlschrank stellen und zwischen 15 und 20 Minuten erkalten lassen.
4. Gekühlte Sojamilch, Pfirsiche und Honig in den Glasbehälter geben.
5. Abdecken und Programm komplett durchlaufen lassen.
6. In 4 Gläser füllen. Sofort servieren.

Ingrédients

470 ml	de lait de soja
8 sachets	de thé blanc aux pêches
700 g	de pêches coupées en tranches, surgelées
60 ml	de miel

Méthode de préparation

1. Mijoter le lait de soja dans une petite casserole à feu moyen, en remuant constamment. Retirer du feu.
2. Ajouter les sachets de thé au lait de soja. Attendre 5 minutes et enlever les sachets de thé.
3. Mettre la casserole avec le mélange de lait de soja dans le congélateur et laisser refroidir pendant 15 à 20 minutes.
4. Verser le lait de soya refroidi, les pêches et le miel dans le bol en verre.
5. Couvrir et sélectionner le cycle jusqu'à ce qu'il soit fini.
6. Verser dans 4 verres. Servir immédiatement.

Drachenfrucht-Litschi-Smoothie

Smoothie aux fruits de dragon et litchis

Programm | Cycle ICE

Zutaten

1	Drachenfrucht, geschält und klein geschnitten
150 g	Litschis, geschält
4	Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Glasbehälter geben.
2. Programm wählen. Ende des Programms abwarten.

Ingrédients

1	fruit de dragon, pelé et coupé en morceaux
150 g	de litchis, pelées
4	glaçons

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol en verre.
2. Sélectionner le programme. Attendre jusqu'à ce que le cycle soit terminé.

Wassermelonen und Melonen-Smoothie

Smoothie à la pastèque et au melon

Programm | Cycle ICE

Zutaten

100 g	Melone
300 g	Wassermelone
1	Saft von Limette
5	Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Glasbehälter geben.
2. Programm wählen. Ende des Programms abwarten.

Ingrédients

100 g	de melon
300 g	de pastèque
1	jus de citron vert
5	glaçons

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol en verre.
2. Sélectionner le programme. Attendre jusqu'à ce que le cycle soit terminé.

Drinks

Wassermelonen-Limonade

Limonade à la pastèque

Programm | Cycle ICE

Zutaten

1	in Würfel geschnittene kernlose Wassermelone
340 ml	Limonadensirup
500 g	Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Glasbehälter füllen.
2. Programm wählen und cremig mixen.
3. Wassermelonen-Limonade in Gläser abfüllen. Sofort servieren.

Ingrédients

1	de pastèque sans pépins en dés
340 ml	de sirop de limonade
500 g	de glaçons

Méthode de préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol en verre.
2. Sélectionner le cycle jusqu'à obtenir une consistance lisse.
3. Verser la limonade à la pastèque dans des verres. Servir immédiatement.

Berry Cooler Limonade

Limonade Berry Cooler

Programm | Cycle

Zutaten

60 ml	Limonade
180 ml	Wodka
1 Beutel	Tiefkühl-Beerenmischung

Zubereitung

1. Limonade, Wodka und Inhalt der Tiefkühl-Beerenmischung in den Glasbehälter geben.
2. Mixerfunktion auf hoher Stufe einstellen und cremig mixen.
3. In Gläser füllen.

Ingrédients

60 ml	de limonade
180 ml	de vodka
1 sachet	de mélange de baies surgelées

Méthode de préparation

1. Verser la limonade, la vodka et le contenu du sachet de mélange de baies surgelées dans le bol en verre.
2. Sélectionner le mode de mixage à vitesse maximale jusqu'à obtenir une consistance lisse.
3. Verser dans des verres.

Frischfrucht-Frappé

Frappé aux fruits frais

Programm | Cycle

Zutaten

240 g	geschnittene Cantaloupe-Melone oder 1 Honigmelone
½	Ananas geschnitten
½	Mango geschnitten
240 g	Erdbeeren halbiert
240 ml	Orangensaft
2 EL	Zucker, zerstossenes Eis

Zubereitung

1. Alle Zutaten, ausser Eiswürfel und Ananasstücke, in den Glasbehälter geben.
2. Mixerfunktion wählen, bis alle Zutaten vermischt sind; bis zu der Markierung MAX 1750 ml mit zerstossenem Eis füllen
3. Auf hoher Stufe etwa 30 Sekunden cremig mixen.
4. Mit verbleibenden Früchten wiederholen.
5. Mit Ananasscheiben garnieren. Sofort servieren.

Ingrédients

240 g	de cantaloups coupés en morceaux ou melons miel
½	d'ananas coupés en morceaux
½	de mangues coupées en morceaux
240 g	de moitiés de fraises
240 ml	de jus d'oranges
2 c.à.s.	de sucre, glaces concassée

Méthode de préparation

1. Verser tous les ingrédients, à l'exception de la glace et de l'ananas tranché, dans le bol en verre.
2. Sélectionner le mode de mixage jusqu'à ce que tout soit mélangé; ajouter la glace concassée jusqu'au marquage MAX 1750 ml.
3. Mixer à vitesse maximale pendant environ 30 secondes jusqu'à obtenir une consistance lisse.
4. Répéter avec le reste du mélange de fruits.
5. Garnir d'ananas tranché. Servir immédiatement.

Dessert

Beerenkuchen-Shake

Shake à la tarte aux baies

Programm | Cycle

Zutaten

470 g	Vanilleeis, leicht aufgetaut
2 EL	Milch
⅛	kalter Blaubeer-, Kirsch oder Himbeerkuchen, in Stücke geschnitten
	Frische Blaubeeren, entsteinte Kirschen oder Himbeeren nach Belieben

Zubereitung

1. Eis und Milch in den Glasbehälter geben.
2. Abdecken und auf hoher Stufe weich und cremig mixen.
3. Kuchenstücke hinzufügen; abdecken und cremig mixen.
4. In 4 Gläser füllen und mit Beeren garnieren. Sofort servieren.

Ingrédients

470 g	de glace à la vanille, légèrement ramollie
2 c.à.s.	de lait
⅛	tarte froide aux myrtilles, cerises ou framboises, coupé en quartiers
	Quelques myrtilles frais, cerises dénoyautées ou framboises, si désiré

Méthode de préparation

1. Verser la glace et le lait dans le bol en verre.
2. Couvrir et mixer à vitesse maximale jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse.
3. Ajouter les morceaux de tarte; couvrir et mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse.
4. Verser dans 4 verres et garnir de cerises. Servir immédiatement.

Bananen-Schoko-Milchshake

Milk-shakes à la banane et au chocolat

Programm | Cycle

Zutaten

700 g	Vanilleeis
1	kleine Banane
60 g	Bitterschokoladenraspeln
470 ml	Milch
120 ml	warme Schokoladenglasur
160 ml	geschlagene Creme
2	Erdbeeren

Zubereitung

1. In Glasbehälter füllen, Mixerfunktion einstellen und Eis, Schokoladenraspeln und Milch vermischen und cremig mixen.
2. 60 g warme Schokoladenglasur auf 4 grosse Trinkgläser verteilen.
3. Mit Milchshake auffüllen.
4. Geschlagene Creme auf den Gläsern verteilen und mit Erdbeer- und Bananenstücken garnieren.

Ingrédients

700 g	de glace à la vanille
1	petite banane
60 g	de copeaux de chocolat noir
470 ml	de lait
120 ml	de garniture de chocolat chaud
160 ml	de crème fouettées
2	fraises

Méthode de préparation

1. Sélectionner le mode de mixage pour mixer la glace, les copeaux de chocolat et le lait; mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Répartir 60 g de la garniture de chocolat chaud sur 4 grands verres.
3. Ajouter le milk-shake dans chacun des verres.
4. À l'aide d'une cuillère, déposer la crème fouettées au-dessus de chaque verre et garnir de morceaux de fraises et de bananes.