

Renate Peters

*Zeit zum Angrillen mit raffinierten
Rezepten für den Thermomix TM5*



Basilikum Sauce

Zutaten

200 g Basilikum frisch

400 g Tomaten

200 g Weißweinessig

2 EL Tomatenmark

1 TL Salz

2 EL Zucker

2 zerdrückte Knoblauchzehen

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben. Auf Stufe 5 / 20 Sekunden mischen. Auf Stufe 2/ 100 Grad/ 18 Minuten kochen. In saubere Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.



Himbeere Balsamico Sauce

Zutaten

500 g Himbeeren

1 TL Tomatenmark

120 g Balsamico dunkel

2 EL Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben. Auf Stufe 5 / 20 Sekunden mischen. Auf Stufe 2/ 100 Grad/ 17 Minuten kochen. In saubere Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Paprika Mais Sauce

Zutaten

500 g Paprika

1 Dose Mais abgetropft

1 TL Tomatenmark

200 g Weinessig

2 zerdrückte Knoblauchzehen

2 EL Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben. Auf Stufe 5 / 20 Sekunden mischen. Auf Stufe 2/ 100 Grad/ 17 Minuten kochen. In saubere Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Avocado Sauce

Zutaten

2 Avocados

4 Knoblauchzehen

zerdrückt

40 g Olivenöl

1 TL Salz

1 Becher Creme fraiche

1 Prise Pfeffer schwarz

1 Lauchzwiebel in Stücken

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben. Auf Stufe 5 / 45 Sekunden mischen. In saubere Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.