pampered chef

GENUSSMOMENTE

mit den

WürzFreunden

Übersicht Rezepte

Rührei

Avocado-Ei-Aufstrich

Spaghetti Carbonara

Flammkuchen

Zupfbrot Caprese

Baked Feta

Frikadellen

Ofengerösteter Blumenkohl

Schneller Lasagneauflauf

Holy Cow Burger

Steak mit Parmesan-Marinade

Hähnchen-Udon-Pfanne

Das beste Butterbrot der Welt

Ofenkäse „Buddy"

Brot-Chips

Zitronen-Pfeffer-Dip

Zitronenlachs

Zitronen-Chili-Marinade

pampered chef

Ein Freund für's Leben

Sie würzen nicht nur dein Essen, sondern werden zu echten Lieblingsbegleitern: Moderne, hochwertige WürzFreunde, die jeden Kochmoment leichter, kreativer und fröhlicher machen.
Die farbenfrohe und liebevoll gestalteten Designs verleihen jeder Mischung Charakter und Persönlichkeit – einfach zum Knuddeln.

Guten Appetit!

pampered chef

Rührei

aus der Brilliance Antihaft-Bratpfanne 25 cm

ZUTATEN

6 Eier

4 EL Milch

2-3 TL Ei-Ei Käpt’n!

ZUBEREITUNG

1. Die Eier mit der Milch und dem Ei-Ei Käpt’n! verquirlen.
2. Die Brilliance Antihaft-Bratpfanne langsam aufheizen lassen und ein wenig Fett in der Pfanne erhitzen.
3. Die Eiermasse in die Brilliance Antihaft-Bratpfanne geben und Eier kurz stocken lassen. Dann mit einem Pfannenwender (z.B. dem Silikon-Abtropfwender) weiter langsam rühren, bis sich nach Belieben große oder kleinere Stückchen bilden.

Avocado-Ei-Aufstrich

aus dem Elektrischen Multi-Zerkleinerer „Up & Down“

ZUTATEN

1 reife Avocado
3 hartgekochte Eier
1–2 TL Ei-Ei Käpt’n!
1 TL Senf
2 EL Crème fraîche oder Frischkäse
Optional: 1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in den Elektrischen Multi-Zerkleinerer „Up & Down“ geben.
2. Eier schälen und zusammen mit den restlichen Zutaten hinzugeben.
3. Mit dem Deckel verschließen und über die Pulse-Funktion in kurzen Intervallen mixen, damit der Aufstrich etwas stückig bleibt.

pampered chef

Spaghetti Carbonara

aus der Edelstahl-Sauteuse

ZUTATEN

400 g Spaghetti
150 g Schinkenwürfel
4 Eier
50 g Parmesan
2 TL Ei-Ei Käpt'n!
Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Spaghetti nach Packungsbeilage im großen Brilliance Antihaft-Topf 7,6 Liter al dente kochen.
2. Den Parmesan in der Zwischenzeit mit dem Tassenzester fein reiben und zur Seite stellen.
3. Die Eier mit einem Schneebesen verquirlen und den geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Ei-Ei Käpt'n! und etwas Salz würzen.
4. Die Edelstahl-Sauteuse langsam erhitzen und die Schinkenwürfel darin anbraten. Anschließend die Edelstahl-Sauteuse vom Herd nehmen, damit sich die Wärme in der Pfanne etwas reduziert.
5. Die abgetropften Spaghetti (etwas Nudelwasser aufheben!) zu den Schinkenwürfeln in die Sauteuse geben und vermischen. Zum Schluss die Parmesan-Eier-Mischung dazugeben und alles miteinander vermengen. Gegebenenfalls etwas Nudelwasser dazugeben.

Flammkuchen

vom Großen Ofenzauberer *plus*

ZUTATEN

Für den Teig:

10 g Hefe

100 ml Wasser

1 Prise Zucker

210 g Dinkelmehl Typ 630

1 El Olivenöl

½ TL Salz

Für den Belag:

1 Becher Crème fraîche

1 TL Flamm Fatale

100 g Schinkenwürfel

1 rote Zwiebel

100 g Käse am Stück

ZUBEREITUNG

1. Hefe, Zucker & Wasser erwärmen. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig ca. 1 Stunde in der Großen Nixe gehen lassen.
3. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig auf dem Großen Ofenzauberer plus mit dem Teigroller dünn ausrollen.
5. Crème fraîche mit Flamm Fatale mischen und mit dem kleinen Streicher auf dem Teig verteilen.
6. Schinkenwürfel darauf verstreuen.
7. Mit der GemüseFix® Mandoline die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Flammkuchen verteilen.
8. Den Käse mit der verstellbaren groben Reibe direkt über den Flammkuchen reiben.
9. Die Stoneware im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene auf ein Backrost stellen und für circa 20 Minuten backen.
10. Nach Geschmack mit Flamm Fatale bestreuen.

Zupfbrot Caprese

aus der Kranzform

ZUTATEN

250 ml Wasser

1 TL Zucker

25 g Hefe

500 g Dinkelmehl 630

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

1 Packung Mini-Mozzarella

150 g Cocktailtomaten

50 ml Olivenöl

1 ½ - 2 TL Flamm Fatale

ZUBEREITUNG

1. Hefe, Zucker & Wasser erwärmen. Dinkelmehl, Salz und 1 EL Olivenöl dazugeben und alles kurz zu einem Teig verarbeiten.
2. Circa 1 Stunde gehen lassen.
3. Währenddessen den Mini-Mozzarella und die Cocktailtomaten mit dem SchneidFang in Scheiben schneiden.
4. 50 ml Olivenöl mit Flamm Fatale vermengen.
5. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Den Teig nach der Gehzeit in kleine Tischtennisball-große Kugeln formen und im Kräuteröl wälzen.
7. Die Kugeln anschließend in der Kranzform schichten, dabei die Tomaten- und Mozzarellascheiben dazwischen legen.
8. Auf mittlerer Schiene circa 25 - 30 Min. backen.

Baked Feta

aus dem Deluxe Air Fryer, auf dem Kleinen Ofenzauberer *plus*

ZUTATEN

1 Feta
200 g Cocktailtomaten
1 kleine rote Zwiebel
1 ½ EL Olivenöl
2 TL Flamm Fatale

ZUBEREITUNG

1. Den Feta auf den gefetteten Kleinen Ofenzauberer *plus* geben.
2. Die Cocktailtomaten halbieren und die Zwiebel in feine Ringe schneiden.
3. Die Tomaten auf und um den Feta verteilen.
4. Mit dem Olivenöl beträufeln und Flamm Fatale bestreuen.
5. Im Deluxe Air Fryer auf mittlerer Schiene mit dem Programm Air Fry für 15 Minuten backen.

pampered chef

Frikadellen

vom Ofenzauberer *plus*

ZUTATEN

400 g gemischtes Hackfleisch

2 EL Paniermehl

1 Ei

3 TL Frika Flott!

½ TL Holy Cow!

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten gut miteinader vermengen.
3. Den Ofenzauberer *plus* mit hocherhitzbarem Fett einfetten.
4. 15 kleine Frikadellen formen und auf dem Ofenzauberer *plus* verteilen.
5. Die Stoneware im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene auf ein Backrost stellen und für circa 25 Minuten backen.

pampered chef

Ofengerösteter Blumenkohl

vom Großen runden Stein

ZUTATEN

1 Blumenkohl

3 EL Olivenöl

2 - 3 TL Frika Flott!

½ TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Blumenkohl säubern und in kleine Röschen schneiden.
3. In einer Schüssel den Blumenkohl zusammen mit dem Olivenöl, Frika Flott! und Salz gut vermengen.
4. Den marinierten Blumenkohl auf den gefetteten Großen runden Stein geben.
5. Die Stoneware im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene auf ein Backrost stellen und für circa 25-30 Minuten backen.

pampered chef

Schneller Lasagneauflauf

aus der Brilliance Antihaft-Backform mit Deckel 23 x 33 cm

ZUTATEN

300 g Nudeln
500 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Tomatenmark
2 EL Frika Flott!
500 g passierte Tomaten
ca. 2 Kellen Nudelwasser
200 g Crème fraîche
150–200 g Käse

ZUBEREITUNG

1. Nudeln im Brilliance Antihaft-Topf 7,6 Liter kochen und etwas Nudelwasser aufbewahren.
2. Hackfleisch in der Brilliance Antihaft-Sauteuse anbraten.
3. Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken, zum Hackfleisch geben und mit anbraten.
4. Frika Flott! und Tomatenmark hinzufügen und kurz rösten, damit sich die Aromen entfalten.
5. Mit den passierten Tomaten und etwas Nudelwasser ablöschen und kurz köcheln lassen.
6. Die gekochten Nudeln in die Brilliance Antihaft-Backform geben.
7. Die Sauce gleichmäßig darüber verteilen und glatt streichen.
8. Crème fraîche in kleinen Klecksen auf der Sauce verteilen.
9. Käse darüber reiben.
10. Bei 200 °C für 15–20 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

Holy Cow! Burger

ZUTATEN

200 g Rindfleisch-Pattie je Portion

Holy Cow! nach Belieben

Etwas Öl zum Braten

1 Burger Bun, je Portion

BBQ-Soße

Trüffelmayo

Salat

Käse nach Wahl

Tomaten

Röstzwiebeln

ZUBEREITUNG

1. Das Rindfleisch-Pattie beidseitig großzügig mit Holy Cow! würzen.
2. Eine Edelstahlpfanne gut vorheizen.
3. Etwas Öl hineingeben und die Patties darin 2–3 Minuten pro Seite scharf anbraten, bis eine schöne Kruste entsteht.
4. Währenddessen die Burger Buns für ca. 2 Minuten im Deluxe Air Fryer anrösten.
5. Den unteren Teil des Burger Buns mit BBQ-Soße bestreichen.
6. Mit Salat, dem heißen Pattie, Käse, Tomaten und Röstzwiebeln belegen.
7. Den oberen Burger Bun mit Trüffelmayo bestreichen und aufsetzen.

Reinbeißen & genießen!

Steak mit Parmesan-Marinade

aus dem Deluxe Air Fryer

ZUTATEN

ca. 500 g Steakfleisch in Würfel geschnitten
50 g frisch geriebener Parmesan
2–3 Knoblauchzehen
eine Handvoll frische Kräuter
6 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft
2 TL Honig
1-2 TL Holy Cow!
½ TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Parmesan in Stücke schneiden. Den Knoblauch zusammen mit dem Parmesan und den Kräutern in den Elektrischen Multi-Zerkleinerer „Up & Down“ geben und anstellen.
2. Sobald alles schön fein ist, Olivenöl, Zitronensaft, Honig, Holy Cow! und Salz hinzufügen. Alles erneut gut mixen, bis eine cremige, gleichmäßige Marinade entsteht.
3. Die Steakwürfel in die fertige Marinade geben, gründlich einmassieren und am besten 20–30 Minuten ziehen lassen.
4. Das Fleisch auf Spieße stecken.
5. Die marinierten Spieße auf ein Backblech legen und im Deluxe Air Fryer auf der obersten Schiene ca. 12-15 Minuten bei 200 °C grillen. Verwende dazu die Voreinstellung Air Fry.

Hähnchen-Udon-Pfanne

aus der Brilliance Antihaft-Sauteuse 4,7 Liter

ZUTATEN

Für die Pfanne:

2 Packungen fertige Udon-Nudeln (je ca. 300 g)

600 g Hähnchenfleisch

3 Paprika

2 Zwiebeln

2 TL Holy Cow!

Sesamöl zum Anbraten

Für die Marinade/Soße:

2 EL helle Sojasoße

2 EL dunkle Sojasoße

2 EL Austernsoße

2 EL Sesamöl

1 EL Reisessig

1 EL brauner Zucker

1–2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln, Paprika und Hähnchenfleisch in Streifen schneiden.
2. Die Udon-Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten und beiseite stellen.
3. Dann alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren: Helle und dunkle Sojasoße, Austernsoße, Sesamöl, Reisessig und braunen Zucker. Den Knoblauch mit Hilfe der Knoblauchpresse hineinpressen, nochmals umrühren und die Marinade beiseitestellen.

4. Sesamöl in der Sauteuse erhitzen und das Hähnchenfleisch darin scharf anbraten.
   Sobald es Farbe bekommt, die in Streifen geschnittenen Paprika und die Zwiebeln hinzufügen und alles kräftig anbraten.
5. Danach Holy Cow! hinzugeben, einrühren und kurz weiterbraten.
6. Anschließend die vorbereiteten Udon-Nudeln sowie die Soße in die Sauteuse geben, alles gut vermengen und einmal kräftig aufkochen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Direkt servieren & genießen!

Das beste Butterbrot der Welt

aus dem Ofenmeister

ZUTATEN

Für den Brotteig:

500 g Wasser

¼ Würfe Hefe

1 TL Honig

400 g Weizenmehl 405

100 g Dinkelmehl 630

200 g Roggenmehl 1150

50 g Weizenmehl 1050

3 TL Salz

Für das Topping:

Frischkäse oder Butter

Brot Buddy

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Hefe und Honig verrühren und leicht erwärmen.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und mit einer Küchenmaschine ca. 8 bis 10 Minuten zu einem Teig kneten.
3. Den Teig in die große Edelstahl-Rührschüssel umfüllen und mindestens 2 Stunden abgedeckt gehen lassen.
4. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig nach der Gehzeit auf die bemehlte Teigunterlage geben und zu einem oder zwei Laiben formen.

3. Laibe in den bemehlten Ofenmeister geben, mit Mehl bestreuen und einschneiden.
4. Ofenmeister mit dem Deckel verschließen und in den Backofen geben: Auf ein Backrost, unterste Schiene.
5. Backzeit ca. 60 Minuten. Brot danach direkt auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Brotstulle mit Frischkäse oder Butter bestreichen und nach Belieben mit Brot Buddy bestreuen.

pampered chef

Ofenkäse „Buddy"

aus dem Deluxe Air Fryer

ZUTATEN

1 fertiger Ofenkäse
(in Holzschachtel, 320 g)
2 TL Brot Buddy

ZUBEREITUNG

1. Den fertigen Ofenkäse auspacken, die Folie vollständig entfernen und den Käse zurück in die Holzschachtel setzen.
2. Anschließend den Käse für 10 Minuten bei 180 °C im Deluxe Air Fryer auf der obersten Schiene backen.
3. Danach den Käse herausnehmen, die Oberfläche kreuzförmig einschneiden und die vier Ecken vorsichtig aufklappen.
4. Den Käse wieder in den Air Fryer geben und weitere 10 Minuten fertig garen.
5. Zum Schluss den Käse einmal umrühren, 2 Teelöffel Brot Buddy einrühren und mit frischem Brot genießen.

pampered chef

Brot-Chips

vom Zauberstein *plus*

ZUTATEN

1 kleines Baguette oder Ciabatta

6 EL Olivenöl

3 TL Brot Buddy

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Brot in etwa 2-3 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Olivenöl mit Brot Buddy vermischen. Brotscheiben von beiden Seiten mit dem Silikonpinsel dünn mit dem Gewürz-Öl bestreichen.
4. Die Scheiben auf eine große Stoneware, wie zum Beispiel den Zauberstein *plus* oder den Großen Ofenzauberer *plus* legen.
5. Die Stoneware im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene auf ein Backrost stellen und für circa 12 bis 15 Minuten knusprig backen – *Vorsicht Suchtgefahr!*

Zitronen-Pfeffer-Dip

aus dem Elektrischen Multi-Zerkleinerer „Up & Down“

ZUTATEN

200 g Crème fraîche
200 g griechischer Joghurt
½ Bio-Zitrone
1 TL Lemon Kiss

ZUBEREITUNG

1. Crème fraîche und den griechischen Joghurt in den Elektrischen Multi-Zerkleinerer „Up & Down“ geben
2. Mit der Zitruspresse den Saft einer ½ Bio-Zitrone in den Multi-Zerkleinerer pressen.
3. Zum Schluss circa 1 TL Lemon Kiss dazugeben (nach Geschmack und Intensität mehr) hinzufügen.
4. Deckel aufsetzen und alles zusammen kurz miteinander vermixen - fertig!

Zitronenlachs

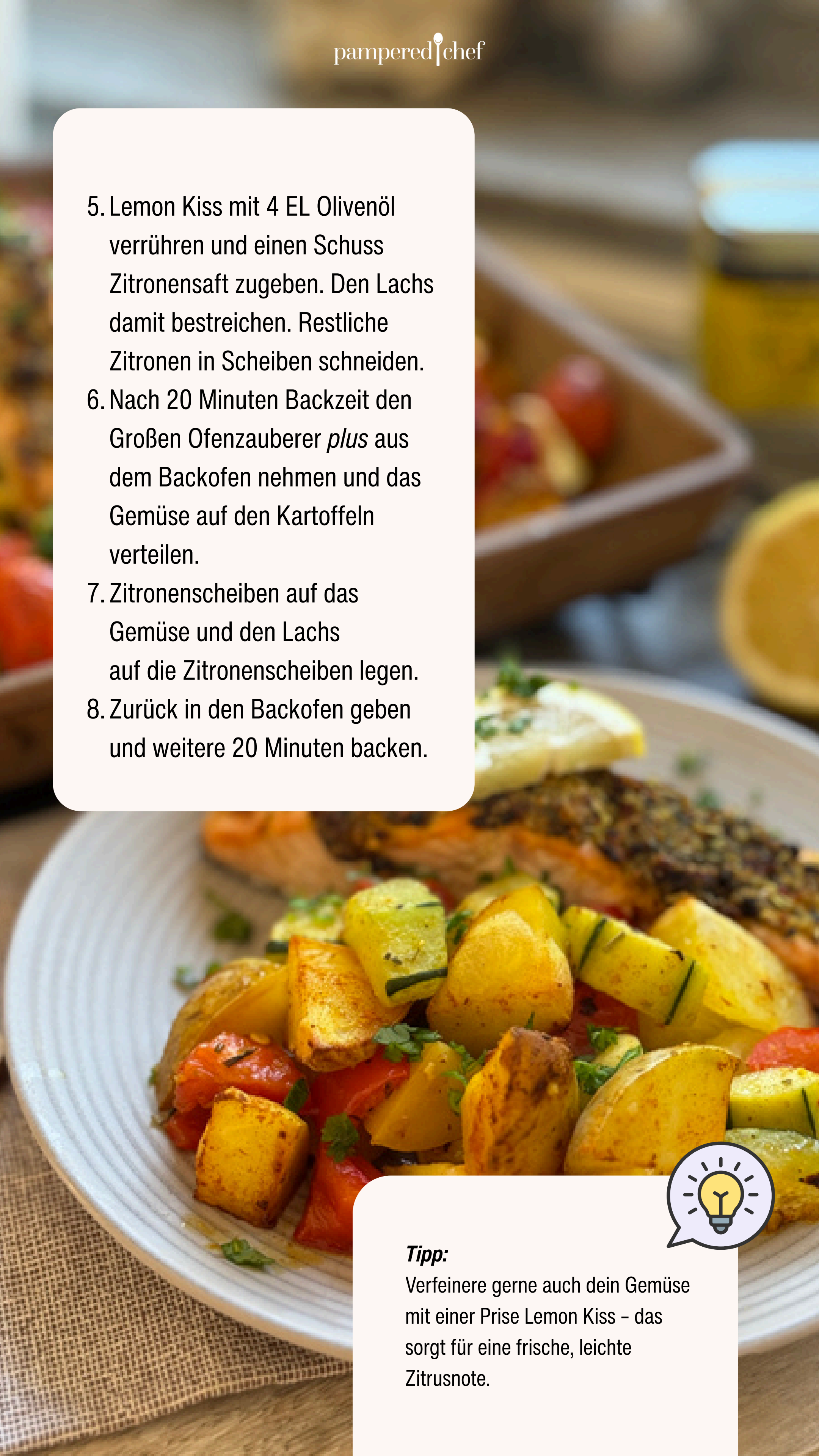
vom Großen Ofenzauberer *plus*

ZUTATEN

800 g Drillinge
Olivenöl
2 TL Bratkartoffelgewürz
1 große Zucchini
2 rote Paprika
150 g Cherrytomaten
Salz
Pfeffer
3 Zitronen
4 Lachsfilets
2-3 TL Lemon Kiss
optional: Frische Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Drillinge waschen und vierteln. Mit Bratkartoffelgewürz und 2 EL Olivenöl würzen.
3. Auf dem großen Ofenzauberer *plus* verteilen.
4. Die Stoneware im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene auf ein Backrost stellen und für circa 20 Minuten vorbacken.
5. In der Zwischenzeit Paprika und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronensaft zugeben.



5. Lemon Kiss mit 4 EL Olivenöl verrühren und einen Schuss Zitronensaft zugeben. Den Lachs damit bestreichen. Restliche Zitronen in Scheiben schneiden.
6. Nach 20 Minuten Backzeit den Großen Ofenzauberer *plus* aus dem Backofen nehmen und das Gemüse auf den Kartoffeln verteilen.
7. Zitronenscheiben auf das Gemüse und den Lachs auf die Zitronenscheiben legen.
8. Zurück in den Backofen geben und weitere 20 Minuten backen.

Tipp:
Verfeinere gerne auch dein Gemüse mit einer Prise Lemon Kiss – das sorgt für eine frische, leichte Zitrusnote.

pampered chef

Zitronen-Chili-Marinade

aus dem Elektrischen Multi-Zerkleinerer „Up & Down“

ZUTATEN

1 Chilischote, frisch
4 EL Olivenöl
optional: 1 Knoblauchzehe
Saft von 1 Zitrone
1 ½ EL Honig
2 TL Lemon Kiss

ZUBEREITUNG

1. Die Chilischote (und optional die Knoblauchzehe) in den Elektrischen Multi-Zerkleinerer „Up & Down“ geben und fein hacken lassen.
2. Restliche Zutaten hinzugeben: Olivenöl, Zitronensaft, Honig und Lemon Kiss.
3. Die Mischung im Multi-Zerkleinerer gut durchmixen, bis eine gleichmäßige, aromatische Marinade entsteht.

Anwendung:
Perfekt als Würzmarinade für Hähnchen, Fischfilets, Garnelen oder Gemüse. Einfach das gewünschte Lebensmittel einpinseln oder darin einlegen – mindestens 20–30 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen voll entfalten.

pampered chef

GENUSSMOMENTE

mit den

WürzFreunden

Folge uns auf