



OMNIA® - Urlaubsküche leicht gemacht

Rezepte aus der OMNIA® Küche

Gebunden, 108 Seiten,
mit 50 farbigen Abbildungen
Preis € 14,95 [D]
ISBN 978-91-983182-5-8

Dieses Kochbuch richtet sich sowohl an Anfänger
als auch Fortgeschrittene.

Es ist für alle eine geschmackliche Bereicherung.
Stimmungsvolle Bilder, Tipps und Tricks rund ums
Kochen und Backen mit dem OMNIA®, sowie
alternative Rezeptadaptionen ergänzen dieses
ansprechende Kochbuch.

Auszüge aus dem Inhaltsverzeichnis

Brot & Backwaren

- 12 Hefebrot, hell
- 14 Grahambrot
- 16 Dunkles Landbrot, glutenfrei
- 18 Schinken-Käse-Brot

... ..

Herzhaftes mit Fleisch & Fisch

- 20 Geschmorter Schweinenacken in Bier mit Kartoffeln
- 24 Würziger Hackfleischkranz – ungarische Art
- 32 Hähnchenkeulen in Käse-Senf-Sauce
- 36 Wurst-Kartoffel-Auflauf
- 40 Kartoffel-Tortilla
- 46 Kabeljau-Filet mit Tomaten

... ..

Herzhaftes ohne Fleisch & Fisch

- 52 Gefüllte Ofenpaprika mit Cheddar
- 58 Ricotta-Rucola-Lasagne
- 60 Blumenkohl-Curry
- 62 Gemüsegratin aus der Provence

... ..

Pizza & Co.

- 74 Pizzakranz mit Sardellen
- 80 Quiche Lorraine
- 84 Zwiebelkuchen
- 86 Flammkuchen mit Ziegencamembert

... ..

Kuchen & Süßes

- 88 Obstzopf mit Mascarpone
- 92 Clafoutis – französischer Kirschkuchen
- 94 Zitronenkuchen
- 96 Haselnusskuchen

... ..



Die in das neue Kochbuch eingeflossenen Ideen sind unkompliziert, zeichnen sich durch eine überschaubare Anzahl von Zutaten aus und bieten ein Maximum an Geschmack.



OMNIA® - Urlaubsküche
leicht gemacht

Rezeptbeispiele aus dem OMNIA® Kochbuch

*Verwendung von Fertigteig für schnelle Varianten

PIZZA & CO.

Für 1 Baguette
Vorbereitung: 30 Minuten
Ruhezeit: 60 Minuten
Backzeit: 15 Minuten

Für den Teig*
300 g Mehl
½ Würfel frische Hefe (21g)
¼ TL Zucker
150 ml Wasser, lauwarm
1 TL Salz
2 EL Olivenöl

Für den Belag:
2 EL passierte Tomaten
Oregano
Salz und Pfeffer
14 Scheiben Schinken, gekocht
10 Oliven, schwarz
2 Kugeln Mozzarella

Schinken-Pizza-Baguette

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen, in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl veräuern. Zugedeckt 15 min. gehen lassen. Salz und Olivenöl vermischen, zu dem Mehl geben und alles 10 min. kräftig kneten, bis ein elastischer Teig entsteht. (Evtl. noch 1-2 EL Wasser hinzugeben.) Zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt nochmals 60 min. gehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.

Die passierten Tomaten dünn auf dem Teig verstreichen, dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer bestreuen. Den Schinken, die in Scheiben geschnittenen Oliven und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Zu einem Baguette aufrollen, die Enden zusammendrücken und in die Form legen.

Ca. 15 min. auf größter Hitze backen.

Wie wär's mal mit ...
jeglicher Art von Pizzabelag? Artischocken, getrocknete Tomaten, Maiskörner aus dem Glas, Salamischeiben, etc. ...

70



PIZZA & CO.

Für 4 Personen
Vorbereitung: 45 Minuten
Ruhezeit: 30 Minuten
Backzeit: 50 Minuten

Für den Teig: (alternativ Blätterteig aus dem Kühlregal)
250 g Mehl
½ TL Salz
150 g kalte Butter
1 Ei
1-2 EL Wasser

Für den Belag:
150 g Schinken, gekocht
100 g Käse, gerieben (z. B. Bergkäse)
250 ml Sahne
4 Eier
50 ml Milch
Muskatnuss, gemahlen
Salz und Pfeffer

Quiche Lorraine

Das Mehl mit dem Salz vermischen. Über das Mehl die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und verkneten. Anschließend das Ei dazu und, sofern der Teig zu trocken ist, noch 1-2 EL Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 30 min. in den Kühlschrank legen.

Den Teig zu einem langen Streifen ausrollen (ca. 14 x 60 cm), in quadratische Stücke teilen und damit die Form auslegen.

Schinken in Würfel schneiden, auf dem Teig verteilen. Den geriebenen Käse darübergeben. Die Sahne mit den Eiern und Milch verquirlen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Über die Füllung gießen.

5 min. auf größter, dann 45 min. auf kleinster Hitze.

Mehl oder Vollkornmehl?

In unseren Rezepten wird Mehl der Typenklasse 405 und 550 verwendet. Sie können aber auch Vollkornmehle verwenden. Dann brauchen Sie ca. 10% mehr Flüssigkeit, weil das Mehl mehr Feuchtigkeit aufnimmt.

80

