

ALLES ULTRA

KOCHEN & BACKEN MIT ULTRAPRO



Tupperware



Inhalt

Allgemeines zu UltraPro 4

KOCHEN FÜR 4, FÜR 6 ODER FÜR 12 PERSONEN?

REZEPTE, DIE „MITWACHSEN“

Gnocchi-Auflauf	6
Nussnougat-Schnecken	8
Zwiebelfleisch	10
Gefülltes Filet im Prosciuttomantel	12
Kaffee-Dessert	14
Rosinenbrot oder Rosinenweckerl	16
Börek	18
Nussbraten	20
Partyweckerl oder Kastenweissbrot	22
Bruschetta-Auflauf	24
Kohlbrot	26

BACKOFEN ODER MIKROWELLE?

KEINE FRAGE, BEIDES KLAPPT

Putenrollbraten Mediterran	28
Makkaroni-Auflauf	30
Bunter Leberkäse	32
Bratapfel-Auflauf	34
Fruchtiger Hühnertopf	36
Kürbis-Cannelloni	38
Topfen-Obst-Auflauf	40
Gefülltes Brathuhn	42
Lachs Caprese auf Nudelbett	44
Nougat-Marmorkuchen	46

Was gibt's heute aus dem **UltraPro**?

... Braten, Auflauf, Brot, Süßspeise oder Kuchen?

Unsere **UltraPro**-Serie hat für viele Gerichte und (fast) jede Rezeptmenge die richtige Form. Und da es **UltraPro** sowohl heiß als auch kalt liebt, sind die Produkte im Backofen, in der Mikrowelle, im Kühlschrank und im Gefriergerät zuhause. Saftiger Braten, schnelle Nudelgerichte, süße Aufläufe, Weckerl, auch Desserts und Kuchen – **UltraPro** macht alle glücklich und begleitet uns durch die ganze Woche. Dank der verschiedenen Größen an Behältern und Formen sind Sie unabhängig – egal, ob für die Familie oder für Gäste im großen Kreis, mit **UltraPro** haben Sie immer die passende Größe zur Hand.



UltraPro Brat- und Backform 1,8 l



UltraPro 2 l



UltraPro 3,5 l

Vielseitig verwendbar

1. Behälter und Deckel bilden ein perfektes Garsystem.
Das Ergebnis sind saftige und aromatische Speisen.
2. Für eine besonders knusprige Oberfläche die Speisen offen (fertig) garen.
3. Durch Umdrehen des Deckels (außer **UltraPro Brat- und Backform 1,8 l**) kann dieser als flache Schale verwendet werden, der Behälter dient dabei als Haube.
4. Der Behälter des **Ultra Pro 3,5 l** und des **Ultra Pro 2 l** lassen sich außerdem zu einem hohen Behälter kombinieren.
5. Garen auf zwei Ebenen:
dazu den Deckel umgedreht auf den Behälter setzen.



Tipps

Hinweis:
zur Reinigung
eignet sich
am Besten das
FaserPro Ultra!

Tipps zum Gebrauch

- **UltraPro** kann in herkömmlichen Backöfen verwendet werden.
Bitte nicht auf dem Herd, unter dem Grill oder in einem Miniofen verwenden.
- Das **UltraPro**-Material ist von $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $+250\text{ }^{\circ}\text{C}$ hitzebeständig.
- Stellen Sie die **UltraPro**-Produkte bitte mittig in den Backofen, sodass zwischen Produkt und Backofenwänden, -decke sowie -boden mind. 5 cm Abstand sind.



UltraPro Auflaufform 3,3 l



UltraPro Bräter 5,7 l

- Stellen Sie **UltraPro** immer in den vollständig vorgeheizten Backofen.
- Vergewissern Sie sich, dass die automatischen Garprogramme Ihres Backofens, Ihrer Mikrowelle oder Ihres Mikrowellen-Kombigerätes keinen Grill verwenden. Stellen Sie außerdem sicher, dass zu keiner Zeit der Grill zugeschaltet wird.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der Mikrowelle mit Drehteller die **UltraPro**-Produkte stets mitdrehen.
- Lassen Sie die **UltraPro**-Produkte nach dem Garen noch ca. 5 Minuten stehen, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilen kann.
- Nehmen Sie **UltraPro** immer mit beiden Händen aus Backofen oder Mikrowelle und benutzen Sie dabei Topfhandschuhe.
- Stets den Deckel so abheben, dass der heiße Dampf von Ihnen wegelenkt wird.
- Verwenden Sie ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff und nicht aus Metall. Letztere könnten die Oberfläche von Behälter oder Deckel beschädigen.



UltraPro
Auflaufform 3,3 l



UltraPro 2 l

Für 4 Personen

1 (ca. 150 g)
1 (ca. 250 g)
200 g
1 (ca. 200 g)
300 g
1
4
500 g
150 ml
1 EL
3
5 EL
Zum Würzen

ZUTATEN

Roter Paprika
Fenchelknolle
Mini-Tomaten
Zucchini
Melanzani
Zwiebel
Knoblauchzehen
Frische Gnocchi aus dem Kühlregal
Suppe
Pesto Genovese
Rosmarinzweige
Olivenöl
Salz & Pfeffer (aus der Mühle)

Für 2 Personen

½ (ca. 80 g)
1 kleine oder ½ (ca. 125 g)
100 g
½ (ca. 100 g)
¼ (ca. 80 g)
1 kleine
2
250 g
75 ml
2 TL
2 kleine
2 ½ EL
Zum Würzen

20 Minuten

40 Minuten

180 °C

Vorbereitungszeit

Backzeit

Backofen (Heißluft)

15 Minuten

40 Minuten

180 °C

- Das Gemüse waschen, putzen und in Stücke bzw. Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und andrücken.
- Gnocchi und Gemüse in der Form verteilen und mischen. Suppe mit dem Pesto vermischen. Die Nadeln vom Rosmarin abziehen. Beides über die Gnocchi-Gemüse-Mischung geben. Zum Schluss mit dem Olivenöl beträufeln.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 40 Minuten ohne Deckel garen. Nach der Hälfte der Garzeit alles einmal durchmischen.

TIPP FÜR NICHT-VEGETARIER

Für 4 Personen aus 2 Bratwürstchen à ca. 110 g das Brät in Bällchen herausdrücken und über dem Auflauf verteilen.

Nährwerte pro Portion

395 kcal | 1654 kJ | 19 g F | 46 g KH | 10 g EW



Gnocchi-Auflauf



Für 14 Stück

500 g
1 Prise
250 ml
1 Würfel
60 g
70 g

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g
1 EL

ZUM BESTREICHEN

1
2 TL

ZUTATEN

Mehl
Salz
Milch
Germ
Zucker
Flüssige Butter

Nussnougatcreme
Gemahlene Haselnüsse

Eigelb
Milch

15 Minuten

1 ½ Minuten

35-50 Minuten

25-30 Minuten

200 °C

Vorbereitungszeit

Mikrowelle (600 Watt)

Gehzeit

Backzeit

Backofen (Ober-/Unterhitze)

1. Mehl und Salz mischen. Milch in der **Micro-Chef Kanne 1 l** bei 600 Watt ca. 1 ½ Minuten erwärmen. Dann in die **Germteigschüssel 3 l** geben und schwenken, damit sich die Schüssel erwärmt.
2. Germ darin auflösen. Die restlichen Zutaten für den Teig dazugeben und alles zu einem Teig verkneten, bis dieser sich vom Schüsselrand löst. Teig leicht mit Mehl bestäuben. Schüssel mit dem Deckel verschließen und an einem warmen Ort gehen lassen. Nach ca. 20-30 Minuten, wenn der Teig fertig gegangen ist, springt der Deckel mit einem „Plopp“ auf. Teig nochmals sehr gut durchkneten.
3. Nussnougatcreme mit den gemahlene Haselnüssen verrühren. Teig zu einem Rechteck ausrollen (ca. 25 x 42 cm) und längs halbieren (Abb. 1). Beide Teigplatten mit Nussnougatcreme bestreichen. Jeweils von der langen Seite die Teigplatten aufrollen (Abb. 2), dann in Stücke schneiden und in die **UltraPro Brat- und Backform 1,8 l** setzen (Abb. 3).
4. Eigelb mit Milch etwas verrühren und die Oberseite damit bestreichen. Mit dem Deckel verschließen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig deutlich vergrößert hat (ca. 15-20 Minuten).
5. Im vorgeheizten Backofen die ersten 10 bzw. 5 Minuten mit Deckel backen und weitere 15-20 Minuten ohne Deckel.

Nährwerte pro Stück

249 kcal | 1043 kJ | 9 g F | 36 g KH | 6 g EW



Nussnougat- Schnecken





UltraPro 3,5 l

UltraPro
Bräter 5,7 l**Für 6 Personen**

100 g
6 Stück
Zum Würzen

3 EL
1 kg
4
Je 1 TL
200 g
200 ml

20 Minuten
10 Stunden
60 Minuten
190 °C

ZUTATEN

Gewürfelter Schinkenspeck
Schopfsteaks (vom Schwein)
Salz & Pfeffer (aus der Mühle),
geriebene Muskatnuss
Öl
Zwiebeln
Knoblauchzehen
Thymian und Rosmarin
Schlagobers
Gemüsesuppe

Vorbereitungszeit
Marinierzeit
Garzeit
Backofen (Ober-/Unterhitze)

Für 12 Personen

200 g
12 Stück
Zum Würzen

6 EL
2 kg
8
Je 2 TL
400 g
400 ml

30 Minuten
10 Stunden
85 Minuten
190 °C

1. Schinkenspeck in einer Pfanne ohne weitere Fettzugabe knusprig braten, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Fleisch würzen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten (bei Bedarf etwas Öl zugeben) und dann zur Seite legen.
3. Die geschälten Zwiebeln mit dem **Küchenstar** in feine Ringe hobeln (Glatter Schneideinsatz, Stufe 1), ebenfalls anbraten und den gepressten Knoblauch sowie die Kräuter zugeben. Zum Schluss Schinkenspeck untermischen.
4. Fleisch und Zwiebelmischung abwechselnd in den Behälter schichten, dabei mit Zwiebeln beginnen und abschließen. Obers und Gemüsesuppe mischen und darübergießen. Behälter mit dem Deckel verschließen und alles durchziehen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze garen, 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen und offen fertig garen.

TIPP

Als Beilage kräftiges Bauernbrot und einen bunten Blattsalat servieren.

Nährwerte pro Portion
589 kcal | 2465 kJ | 46 g F | 10 g KH | 35 g EW



Zwiebelfleisch



UltraPro 2 l

UltraPro
Auflaufform 3,3 l**Für 4 Personen**

1 Stück (à 500 g)
 Etwas
 125 g
 25 g
 1 EL
 5 Scheiben (ca. 70 g)
 300 g
 50 g
 50 ml

ZUTATEN

Schweinefilet
 Salz & Pfeffer (aus der Mühle)
 Faschiertes
 Fein zerkleinerte Jungzwiebeln
 Gehackte Petersilie
 Parmaschinken
 Champignons
 Schlagobers
 Gemüsesuppe

Für 8 Personen

2 Stück (à 500 g)
 Etwas
 250 g
 50 g
 2 EL
 10 Scheiben (ca. 140 g)
 600 g
 100 g
 100 ml

15 Minuten
 45 Minuten
 200 °C

Vorbereitungszeit
 Garzeit
 Backofen (Ober-/Unterhitze)

20 Minuten
 60 Minuten
 200 °C

- Schweinefilet der Länge nach ein-, aber nicht komplett durchschneiden. Aufgeklappt auf die Arbeitsfläche legen und rundherum würzen.
- Faschiertes, Jungzwiebeln und Petersilie verkneten, gleichmäßig auf dem Filet verteilen und dann wieder zusammenklappen. Pro Filet 5 Scheiben Parmaschinken leicht überlappend nebeneinander legen. Filet in Form drücken, unten auf den Schinken legen und dann zusammen aufrollen.
- Champignons putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in die Form geben. Obers und Gemüsesuppe darüber verteilen und alles vermischen. Filet darauf legen und die Form mit dem Deckel verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 45 Minuten (**UltraPro 2 l**) bzw. 60 Minuten (**UltraPro Auflaufform 3,3 l**) garen. Nach der Hälfte der Zeit den Deckel abnehmen und offen fertig garen.

TIPP

Als Beilage Spätzle und einen bunten Salat servieren.

Nährwerte pro Portion
 285 kcal | 1191 kJ | 14 g F | 2 g KH | 39 g EW

Gefülltes Filet im Prosciuttomantel





UltraPro 2 L

ZUTATEN

Gelatine	4 Blatt
Topfen (20 %)	1.000 g
Zucker	4 EL
Vanillezucker	4 EL
Amaretto	8 EL
Heißer Kaffee	200 ml
Schlagobers	600 g
Frische Himbeeren	200 g
Amarettini-Gebäck	4 EL

Für 8 Personen

Vorbereitungszeit	10 Minuten
Mikrowelle (400 Watt)	10 -15 Sekunden
Kühlzeit	60 Minuten

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Amaretto verrühren.
2. Die ausgedrückte Gelatine im heißen Kaffee auflösen, evtl. das Ganze 10-15 Sekunden in der Mikrowelle bei 400 Watt erhitzen. Die aufgelöste Gelatine an die Topfenmasse angleichen. Dazu 1-2 EL Topfenmasse mit der flüssigen Gelatine verrühren, dann das Ganze unter die übrige Topfencreme rühren.
3. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Obers steif schlagen und mit $\frac{2}{3}$ der Himbeeren unter die Creme ziehen.
4. Das Dessert in den Behälter füllen und mit dem Deckel verschließen.
Das Ganze 60 Minuten in das Gefriergerät stellen.
5. Das Dessert portionieren und mit zerbröseltem Amarettini-Gebäck und übrigen Himbeeren servieren.

Nährwerte pro Portion

393 kcal | 1644 kJ | 21 g F | 21 g KH | 20 g EW

A blurred background showing a white cup of coffee on a saucer and some fresh raspberries and mint leaves.

Kaffee-Dessert





Für 20 Scheiben

500 g
1 Prise
250 ml
½ Würfel
60 g
50 g
100 g
1
1-2 TL

ZUTATEN

Mehl
Salz
Milch
Germ
Zucker
Flüssige Butter
Rosinen
Eigelb
Milch

Für 8 Weckerl

750 g
2 Prisen
375 ml
1 Würfel
90 g
75 g
150 g
1
1-2 TL

20 Minuten

½-1 Minute

20-30 Minuten

200 °C

Vorbereitungszeit

Mikrowelle (600 Watt)

Garzeit

Backofen (Ober-/Unterhitze)

20 Minuten

2 Minuten

20-30 Minuten

200 °C

1. Mehl und Salz mischen. Milch in der **Micro-Chef Kanne 1 l** bei 600 Watt ½-2 Min. erhitzen. Dann in die **Gernteigschüssel 3 l** geben und schwenken, damit sich die Schüssel erwärmt. Germ darin auflösen.
2. Alle anderen Zutaten bis auf die Rosinen dazugeben und miteinander zu einem Teig verkneten, bis dieser sich vom Schüsselrand löst. Teig leicht mit Mehl bestäuben. Schüssel mit dem Deckel verschließen und an einem warmen Ort gehen lassen. Nach ca. 20-30 Minuten, wenn der Teig fertig gegangen ist, springt der Deckel mit einem „Plopp“ auf. Teig nochmals sehr gut durchkneten und die Rosinen unterkneten.

ROSINENBROT

3. Teig zu einem länglichen Brotlaib formen und in die gefettete **UltraPro Brat- und Backform 1,8 l** legen. Eigelb mit Milch verrühren und Rosinenbrot damit bestreichen. Je nach Wunsch die Oberfläche einschneiden.
4. Mit dem Deckel verschließen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig deutlich vergrößert hat (ca. 15-20 Minuten). Im vorgeheizten Backofen die ersten 10 Minuten mit Deckel backen und weitere 15-20 Minuten ohne Deckel.

ROSINENWECKERL

5. Teig in 8 gleich große Stücke teilen und zu Weckerln formen. Weckerl nebeneinander in den gefetteten **UltraPro 2 l** legen. Eigelb mit Milch verrühren und Rosinenweckerl damit bestreichen.
6. Mit dem Deckel verschließen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig deutlich vergrößert hat (ca. 15-20 Minuten). Im vorgeheizten Backofen die ersten Minuten mit Deckel backen und weitere 20-25 Minuten ohne Deckel.

Nährwerte pro Scheibe

141 kcal | 590 kJ | 3 g F | 25 g KH | 3 g EW

Nährwerte pro Weckerl

325 kcal | 1474 kJ | 7 g F | 62 g KH | 8 g EW



Rosinenbrot oder **Rosinenweckerl**





UltraPro 2 l

UltraPro
Auflaufform 3,3 l**Für 4 Personen**500 g
Zum Abschmecken

200 g

100 g

1

2

40 g

10

15 Minuten

35 Minuten

200 °C

ZUTATENBlattspinat (TK)
Salz & Pfeffer (aus der Mühle),
geriebene Muskatnuss
Schafskäse
Naturjoghurt (10 %)
Ei(er)
Knoblauchzehen
Flüssige Butter
Filoteigblätter

Vorbereitungszeit

Backzeit

Backofen (Ober-/Unterhitze)

Für 8 Personen1.000 g
Zum Abschmecken

400 g

200 g

2

4

80 g

20

20 Minuten

45 Minuten

200 °C

1. Den aufgetauten Spinat gut auspressen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.
2. Schafskäse mit dem **Reibe Meister** mit feinem Einsatz reiben, dann mit Joghurt, Ei und gepressten Knoblauchzehen verrühren.
3. Die entsprechende **UltraPro**-Form einfetten. Bei Verwendung des **UltraPro 2 l** ein Filoteigblatt, bei Verwendung der **UltraPro Auflaufform 3,3 l** zwei Blätter leicht überlappend hinein legen und mit Butter bestreichen, erneut ein bzw. zwei Teigblätter hineinlegen und mit Butter bestreichen und ein bzw. zwei weitere darauflegen.
4. $\frac{1}{3}$ des Spinats und $\frac{1}{3}$ der Schafskäsemasse einfüllen. Teigblätter einschlagen. Erneut, wie oben beschrieben, drei Lagen Teig hineinlegen und füllen. Das Ganze noch einmal wiederholen. Zum Schluss mit dem übrigen Teig abdecken und alles mit etwas Butter bestreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten **UltraPro 2 l** bzw. 45 Minuten (**UltraPro Auflaufform 3,3 l**) ohne Deckel backen.

HINWEIS

Sollte die Oberfläche gegen Ende der Backzeit zu dunkel werden, den Deckel auflegen und abgedeckt fertig backen.

Nährwerte pro Portion

509 kcal | 2131 kJ | 29 g F | 40 g KH | 22 g EW



Börek





UltraPro 3,5 l

UltraPro
Brat- und Backform 1,8 l**Für 8 Personen**

180 g
4
2
300 g
300 g
4 EL
150 g
150 g
1 Bund
1 Bund
300 g
6
2 TL
Etwas

ZUTATEN

Pinienkerne
Schalotten
Knoblauchzehe(n)
Karotten
Stangensellerie
Sonnenblumenöl
Cashewkerne
Paranüsse
Petersilie
Thymian
Crème fraîche
Eier
Salz & Pfeffer (aus der Mühle)
Butter

Für 6 Personen

120 g
3
1 große
200 g
200 g
3 EL
100 g
100 g
½ Bund
½ Bund
200 g
4
1 TL
Etwas

20 Minuten
40 Minuten
200 °C

Vorbereitungszeit
Garzeit
Backofen (Ober-/Unterhitze)

20 Minuten
40 Minuten
200 °C

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen. Karotten und Sellerie waschen und putzen. Alles in Stücke schneiden und im **Extra Chef** nacheinander zerkleinern.
2. Das zerkleinerte Gemüse in Öl anbraten. Nüsse ebenfalls in den **Extra Chef** geben und grob zerkleinern. Anschließend Kräuter hacken. Alles in eine Schüssel geben, Creme fraiche und Eier zugeben, dann miteinander vermengen und mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer würzen.
3. Nussmasse in die gefettete **UltraPro**-Form geben, glatt streichen und mit etwas Butter bestreichen. Behälter mit dem Deckel verschließen und in den vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze geben. Nach 20 Minuten den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten garen.

TIPP FÜR DIE SAUCE

½ EL Butter und ½ EL Mehl zu einem EL Mehlbutter verkneten und kühl stellen.
150 g Zwiebeln in Ringe schneiden und in 1 EL Butter glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 TL Tomatenmark hinzufügen und mit anrösten. Zwiebeln mit 100 ml Portwein und 300 ml kräftigem Rotwein ablöschen. 1 Lorbeerblatt hinzufügen und Sauce auf die Hälfte einreduzieren/einkochen lassen. Mehlbutter zum Abbinden einrühren und mit Salz & Pfeffer (aus der Mühle) und etwas Zucker abschmecken. Wer mag, kann die Sauce auch noch etwas mit Obers verfeinern.

Nährwerte pro Person
566 kcal | 2370 kJ | 49 g F | 13 g KH | 19 g EW

Nussbraten





Für 48 Mini-Weckerl

500 g
500 g
4 EL
1 ½ EL
1 Würfel

ZUTATEN

Weizenmehl Type 700
Dinkelmehl
Sonnenblumenöl
Salz
Germ

Zucker
Lauwarmes Wasser
Kräuterbutter
Butter und Mehl für die Form

Vorbereitungszeit
Gehzeit
Backzeit
Backofen (Ober-/Unterhitze)

Für 1 Brot (14 Scheiben)

250 g
250 g
2 EL
½ EL
½ Würfel

2 TL
620 ml
ca. 80 g

1 TL
310 ml

20 Minuten
ca. 30 Minuten
40 Minuten
200 °C

Etwas

15 Minuten
ca. 45 Minuten
30 Minuten
220 °C

1. Beide Mehlsorten, Öl und Salz in der **Germteigschüssel 3 l** mischen. Die zerbröckelte Germ und Zucker mit dem Wasser verrühren und kurz gehen lassen.
2. Den Vorteig in die Schüssel geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dabei evtl. mit etwas Mehl bestäuben.

PARTYWECKERL

3. Die **UltraPro Auflaufform 3,3 l** mit etwas Kräuterbutter ausstreichen.
4. Aus dem Teig mit bemehlten Händen 12 Weckerl formen und diese eng nebeneinander in die **UltraPro Auflaufform 3,3 l** setzen. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
5. Die Oberfläche der Weckerl kreuzförmig mit der **Küchenschere** einschneiden und jeweils ½ TL Kräuterbutter hineindrücken. Die **UltraPro Auflaufform 3,3 l** mit dem Deckel verschließen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 25 Minuten offen backen.

KASTENWEISSBROT

6. Wenn sich der Teig vom Schüsselrand löst, die Schüssel verschließen und den Teig so lange gehen lassen, bis der Deckel mit einem „Plopp“ aufgeht.
7. Den Teig nochmals durchkneten.
8. Den Teig zu einem Laib formen und in die gebutterte und mit Mehl ausgestreute **UltraPro Brat- und Backform 1,8 l** legen. Nochmals gehen lassen, bis der Teig 3-4 cm unter dem Rand aufgegangen ist. Die Oberfläche nach Belieben mit der **Küchenschere** einschneiden.
9. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten ohne Deckel backen.

Nährwerte pro Stück (Partyweckerl)
82 kcal | 343 kJ | 1g F | 15g KH | 2g EW

Nährwerte pro Scheibe (Weißbrot)
130 kcal | 546 kJ | 1g F | 26g KH | 4g EW



Partyweckerl oder **Kastenweissbrot**





UltraPro 2 L

ZUTATEN

Baguette
Knoblauchzehe
Olivenöl
Mozzarella
Pesto Genovese
Tomaten
Basilikum
Salz & Pfeffer (aus der Mühle)

Für 4 Personen

300 g
1
4 EL
250 g
4 EL
400 g
Nach Wunsch
Zum Würzen

10 Minuten

10-20 Minuten

220 °C

Vorbereitungszeit

Backzeit

Backofen (Ober-/Unterhitze)

1. Baguette in Scheiben schneiden und in den **UltraPro 2 L** schichten. Knoblauch pressen, mit dem Olivenöl mischen und auf dem Baguette verteilen.
2. Ohne Deckel im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 5-10 Minuten rösten. In der Zwischenzeit Mozzarella in Würfel schneiden und mit dem Pesto vermischen.
3. Mozzarella über dem Baguette verteilen und alles weitere 5-10 Minuten rösten. Tomaten halbieren und entkernen. Das Tomatenfruchtfleisch in Würfel schneiden und nach Wunsch mit etwas gehacktem Basilikum und etwas Olivenöl mischen.
4. Baguette aus dem Ofen nehmen und die Tomaten darüber verteilen. Nach Wunsch mit Basilikum bestreuen, mit frisch gemahlenem Salz und Pfeffer würzen. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion

507 kcal | 2123 kJ | 29g F | 41g KH | 20g EW



Bruschetta-Auflauf



**Für 20 Scheiben**

200 g
200 g
2 TL
½ TL
1 TL
1 TL
20 g
200 ml
150 g
50 g
2 TL
130 g

ZUTATEN

Mehl Type 700
Roggenvollkornmehl
Kümmel
Muskat
Koriander
Salz
Germ
Malzbier oder dunkles Bier
Kohl
Zwiebeln
Butterschmalz
Rohschinkenwürfel

Für 30 Scheiben

300 g
300 g
3 TL
1 ½ TL
1 ½ TL
1 ½ TL
40 g
300 ml
220 g
75 g
3 TL
200 g

15 Minuten

½-1 Minute

40-50 Minuten

20 Minuten

35-40 Minuten

Vorbereitungszeit

Mikrowelle (600 Watt)

Gehzeit

Backen bei 230 °C Ober-/Unterhitze

Backen bei 190 °C Ober-/Unterhitze

15 Minuten

2 Minuten

40-50 Minuten

20 Minuten

45-50 Minuten

1. Beide Mehlsorten, Gewürze und Salz in der **Germteigschüssel 3 l** mischen. Bier in der **Micro-Chef Kanne 1 l** bei 600 Watt ½ -1 Minuten (2 Minuten) erhitzen. Germ darin auflösen. Germlösung zum Mehlmix geben und alles solange zu einem Teig verkneten, bis dieser sich vom Schüsselrand löst.
2. Schüssel mit dem Deckel verschließen und Teig an einem warmen Ort gehen lassen. Nach ca. 20-30 Min., wenn der Teig fertig gegangen ist, springt der Deckel mit einem „Plopp“ auf.
3. In der Zwischenzeit Kohl und Zwiebeln portionsweise im **Extra Chef** sehr fein zerkleinern und in Butterschmalz andünsten. Schinkenwürfel ebenfalls anbraten.
4. Kohl und Schinken noch lauwarm zum gegangenen Teig geben und alles nochmals sehr gut durchkneten (Teig ist sehr weich). In die gefettete und eingemehlte Form geben, mit dem Deckel abdecken und bis ca. 5 cm unter dem Rand gehen lassen.
5. Mit Deckel im vorgeheizten Backofen bei 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Deckel abnehmen, den Backofen auf 190 °C herunterstellen und weitere 35-40 Minuten bzw. 45-50 Minuten backen.

Nährwerte pro Scheibe

85 kcal | 368 kJ | 1g F | 15g KH | 4g EW



Kohl**brot**





Putenrollbraten Mediterran



Zutaten für 5 Personen

1 kg Putenbrust
(vom Fleischhauer
als Rollbraten
aufschneiden lassen)
Paprikapulver
6 TL Pesto
3 EL Sonnenblumenöl
125 ml Gemüsefond
125 ml trockener
Weißwein
500 g Zucchini
500 g Tomaten
100 g eingelegte
schwarze Oliven
(entsteint)
Salz & Pfeffer
(aus der Mühle)

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Garzeit: 50 Minuten
Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze



UltraPro 3,5 l

1. Fleisch von allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und dann aufgeklappt auf ein **Flexibrett** legen. Pesto darauf verteilen, dabei die Ränder freilassen und dann das Ganze aufrollen und mit Küchengarn binden.
2. Sonnenblumenöl erhitzen, den Rollbraten von allen Seiten anbraten und dann in den **UltraPro 3,5 l** setzen. Den Bratensaft in der Pfanne mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen.
3. Gemüse waschen und trocken tupfen, Zucchini der Länge nach vierteln und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Tomaten je nach Größe vierteln oder achteln. Alles mit den grob zerkleinerten Oliven um den Braten verteilen und dann mit der Flüssigkeit auffüllen.
4. Behälter mit dem Deckel verschließen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze 50 Minuten garen. Nach 35 Minuten den Deckel abnehmen und offen fertig garen.

TIPP

Als Beilage passt Reis besonders gut. Alternativ frisches Baguette dazu servieren.

Nährwerte pro Portion

475 kcal | 1986 kJ | 24 g F | 6 g KH | 54 g EW

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 25 Minuten bei 600 Watt
+ 5 Minuten Stehzeit



UltraPro
Brat- und Backform 1,8 l

Zubereitung in der Mikrowelle, Rezept für 3 Personen:

500 g Putenbrust flach klopfen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. 3 TL Pesto darauf streichen, dann aufrollen und binden. Je 250 g Zucchini und Tomaten und 50 g Oliven klein schneiden, in die **UltraPro Brat- und Backform 1,8 l** geben. Fleisch mit 2 EL Sojasauce beträufeln und mit Paprikapulver einreiben. Dann auf das Gemüse setzen und 125 ml Gemüsesuppe angießen. Die Form mit dem Deckel verschließen und alles 25 Minuten in der Mikrowelle bei 600 Watt garen. Den Braten zwischendurch wenden. Vor dem Servieren 5 Minuten stehen lassen.

Nährwerte pro Portion

423 kcal | 1768 kJ | 24 g F | 6 g KH | 47 g EW

Makkaroni-Auflauf



Zutaten für 6 Personen

400 g Makkaroni
500 g TK-Spinat
250 g Lauch
100 g Stangensellerie
(2 Stangen)
100 g Erbsen
1-2 Knoblauchzehen
500 g Cocktail-Tomaten
300 ml sehr kräftige Suppe
150 g geriebener Greyerzer
(oder ein anderer würziger
Hartkäse)
1 Becher Crème fraîche
1 Becher Sauerrahm
1 Ei
250 g Mozzarella
Salz & Pfeffer
(aus der Mühle)



Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 50-60 Minuten
Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze



UltraPro
Auflaufform 3,3 l

1. Makkaroni in kochendem Salzwasser 5 Minuten angaren, abgießen und anschließend mit etwas Olivenöl beträufeln.
2. Spinat auftauen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die **UltraPro Auflaufform 3,3 l** geben. Makkaroni darauflegen.
3. Lauch in Ringe schneiden und in Butter andünsten. Stangen- sellerie in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den Erbsen zum Lauch geben. Knoblauchzehe pressen und mit dem Gemüse etwa 3-4 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Makkaroni geben.
4. Tomaten halbieren und auf dem Auflauf verteilen und alles mit Suppe übergießen. Käse, Crème fraîche, Rahm und Ei miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und über die Tomaten verteilen.
5. Die Form mit Deckel in den vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze stellen und 30 Minuten garen.
6. In der Zwischenzeit Mozzarella mit der **Universalmühle** reiben und beiseitestellen. eckel abnehmen, den Auflauf mit dem Mozzarella bestreuen und weitere 20-30 Minuten überbacken.

Backofen

Mikrowelle

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: 20 Minuten bei 600 Watt
+ 10 Minuten Stehzeit



UltraPro 2 l

Zubereitung in der Mikrowelle, Rezept für 2-3 Personen: Die halbe Menge der Zutaten wie oben beschrieben vorbereiten und in den **UltraPro 2 l** geben. In die Mikrowelle stellen und abgedeckt 15 Minuten bei 600 Watt garen. Mit Mozzarella bestreuen und weitere 5 Minuten garen. 10 Minuten stehen lassen.

Nährwerte pro Portion
652 kcal | 2730 kJ | 33g F | 54g KH | 32g EW



Bunter Leberkäse

Zutaten

für 6 Personen

1 kg Kalbs- oder
Leberkäsebrät
125 g rote Paprika
2 Essiggurken
75 g Emmentaler
im Ganzen
2 TL italienische
Kräuter
Salz & Pfeffer
(aus der Mühle)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 85 Minuten
Backofen: 180 °C Ober-/Unterhitze



UltraPro
Brat- und Backform 1,8 l

1. Brät in eine Schüssel geben. Paprika halbieren und entkernen, dann die Hälften in feine Würfel schneiden, ebenso die Essiggurken. Emmentaler in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, der Länge nach dritteln und dann ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen mit den Kräutern und Gewürzen zum Brät geben.
2. Den Fleischteig gut durchkneten, dann in die **UltraPro Brat- und Backform 1,8 l** geben und glatt streichen. Die Oberfläche rautenförmig einschneiden und den Deckel auflegen.
3. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 25 Minuten garen, dann den Deckel abnehmen und den Leberkäse weitere 60 Minuten backen. Nach Belieben nach 30 Minuten umdrehen, damit auch die Unterseite schön knusprig wird.

TIPP

Dazu passt Kartoffelsalat.

Nährwerte pro Portion
529 kcal | 2211 kJ | 49g F | 1g KH | 23g EW

Backofen

Mikrowelle

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 25-30 Minuten bei 600 Watt
+ 10 Minuten Stehzeit



UltraPro
Brat- und Backform 1,8 l

Das Rezept kann auch in der Mikrowelle zubereitet werden. Den Fleischteig, wie oben beschrieben, in die **UltraPro Brat- und Backform 1,8 l** geben, glatt streichen und dann einschneiden. Die Form mit dem Deckel verschließen, in die Mikrowelle stellen und das Ganze 25-30 Minuten bei 600 Watt garen. Vor dem Servieren 10 Minuten abgedeckt stehen lassen.

TIPP

Wer kein Brät bekommt, kann einen bunten faschierten Braten zubereiten. Einfach statt Brät 1 kg gemischtes Faschiertes, 1 Ei und 2 EL Semmelbrösel verwenden, die übrigen Zutaten unterkneten. Dann zu einem Laib formen und in die **UltraPro Brat- und Backform 1,8 l** setzen. In der Mikrowelle 30 Minuten mit Deckel bei 600 Watt garen, 10 Minuten stehen lassen. Oder im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 60 Minuten garen, nach 30 Minuten den Deckel abnehmen.

Bratapfel-Auflauf



Zutaten für 8 Personen

50 g Rosinen
50 ml Rum
80 g weiche Butter
60 g Zucker
Schale einer
unbehandelten Zitrone
4 Eier
80 g Grieß
500 g Magertopfen
½ TL Backpulver
4 Bio-Äpfel
30 g Marzipan
50 g Mandelblättchen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 50-60 Minuten
Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze



UltraPro 2 l

1. Rosinen in Rum einweichen. Butter, Zucker, Zitronenschale und Eier schaumig rühren. Topfen unter die Buttermasse mischen. Grieß und Backpulver mischen, mit dem **TOP Tellerbesen** unter die Topfenmasse rühren.
2. Den **UltraPro 2 l** leicht ausfetten und die Topfenmasse einfüllen. Äpfel nach Belieben schälen, Kerngehäuse ausstechen und mit einem Stück Marzipan das Loch unten verschließen.
3. Die Äpfel in die Topfenmasse drücken und mit den abgetropften Rumrosinen füllen. Den Auflauf mit Butterflöckchen belegen und mit Mandelblättchen bestreuen.
4. Mit Deckel im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 50-60 Minuten garen. 10 Minuten vor Garzeitende den Deckel abnehmen.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Mikrowelle: 20 Minuten bei 600 Watt
+ 5 Minuten Stehzeit



UltraPro 2 l

Das Rezept kann auch in der Mikrowelle zubereitet werden. Wie oben beschrieben vorbereiten und den Behälter mit dem Deckel verschließen. Das Ganze 20 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle garen und vor dem Servieren 5 Minuten stehen lassen.

Nährwerte pro Portion
363 kcal | 1520 kJ | 20 g F | 30 g KH | 14 g EW

Fruchtiger Hühnertopf



Zutaten für 4

(bzw. 8-10) Personen

600 (1200) g
Hühnergeschnetzeltes
1 (2) TL gemahlener Ingwer
1-2 (3) EL Currypulver
25 (50) ml helle Sojasauce
1 (2) Bund Frühlingszwiebeln
1 (2) Dose(n) Kokosmilch
200 (400) ml Gemüsesuppe
1 (2) rote(r) Paprika
1 (2) Dose(n) Mandarinen
(Abtropfgewicht 175 g)
Salz & Pfeffer
(aus der Mühle)

8-10 Personen

Der Hühnertopf ist ein tolles Partyrezept und kann für 8-10 Personen im Backofen zubereitet werden. 1,2 kg Hühnergeschnetzeltes in den **UltraPro Bräter 5,7 l** geben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, dann mit 50 ml Sojasauce, 3 EL Currypulver und 2 TL gemahlenem Ingwer verrühren. 2 Bund Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, in den Behälter geben, mit 2 Dosen Kokosmilch und 400 ml Gemüsesuppe auffüllen und alles verrühren. Den Behälter mit dem Deckel verschließen, im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze 20 Minuten garen. Zwischendurch umrühren und dann 2 gewürfelte Paprika zugeben, alles gut verrühren und weitere 40 Minuten mit Deckel garen. Zwischendurch das Ganze umrühren. 2 Dosen abgetropfte Mandarinen zugeben, nochmals abschmecken, dann umrühren und weitere 20 Minuten ohne Deckel garen.



UltraPro
Bräter 5,7 l

Backofen

Vorbereitungszeit:

10 Minuten

Garzeit:

26 Minuten bei 600 Watt

+ 5 Minuten Stehzeit

4 Personen

1. Fleisch mit den Gewürzen und Sojasauce mischen und in den **UltraPro 3,5 l** geben.
2. Abgedeckt 6 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle angaren, dabei zwischendurch umrühren.
3. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und ebenfalls in den Behälter geben. Mit Kokosmilch und Gemüsesuppe auffüllen und alles gut verrühren. Mit Deckel weitere 10 Minuten bei 600 Watt garen.
4. In der Zwischenzeit den Paprika halbieren, entkernen und die Hälften in Würfel schneiden. Mandarinen abtropfen lassen. Beides zusammen unter das Curry rühren und das Ganze nochmals mit Currypulver und Sojasauce abschmecken. Weitere 10 Minuten mit Deckel bei 600 Watt garen und vor dem Servieren 5 Minuten stehen lassen.



UltraPro 3,5 l

TIPP

Als Beilage passt Reis besonders gut.

Nährwerte pro Portion
294 kcal | 1229 kJ | 5g F | 20g KH | 41g EW

Kürbis-Cannelloni



Zutaten für 4 Personen

800 g Hokkaido-Kürbis
 1 TL gemahlener Koriander
 2 TL Oregano
 2 Knoblauchzehen
 100 ml Suppe
 Salz & Pfeffer (aus der Mühle)
 100 g geriebene Karotten
 80 g grob geraspelter Parmesan
 Muskat
 Salz & Pfeffer (aus der Mühle)
 14 Cannelloni-Röhrchen

FÜR DIE SAUCE

150 g Lauch
 2 EL Butter
 2 EL Mehl
 300 ml Suppe
 125 g Mozzarella



Vorbereitungszeit: 15 Minuten
 Backzeit: 50 Minuten
 Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze



UltraPro
 Brat- und Backform 1,8 l

1. Kürbis waschen, in Stücke schneiden und entkernen. Mit den Gewürzen, gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe dazugeben und in der **Mikro-Chef rund 2,25 l** ca. 15 Minuten bei 600 Watt garen.
2. Kürbis leicht abkühlen lassen. Suppe abgießen und beiseitestellen. Kürbis grob stampfen und mit Karotten und Parmesan mischen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat kräftig abschmecken. Cannelloni mit der Kürbismasse füllen.
3. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. In Butter andünsten und mit Mehl bestreuen. Suppe vom Kürbis und die zusätzliche Suppe nach und nach einrühren. Die Hälfte der Sauce in die **UltraPro Brat- und Backform 1,8 l** einfüllen. Cannelloni quer hineinsetzen und mit der restlichen Sauce übergießen. Mozzarella in Scheiben schneiden und die Cannelloni damit belegen.
4. Mit Deckel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten garen. Anschließend ohne Deckel weitere 25 Minuten fertig garen.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
 Mikrowelle: 20 Minuten
 bei 600 Watt
 + 5 Minuten Stehzeit



UltraPro
 Brat- und Backform 1,8 l

Das Rezept kann auch in der Mikrowelle zubereitet werden. Wie oben beschrieben vorbereiten und in die **UltraPro Brat- und Backform 1,8 l** schichten. Die Cannelloni 20 Minuten bei 600 Watt mit Deckel garen, vor dem Servieren 5 Minuten stehen lassen.

Nährwerte pro Portion
 516 kcal | 2160 kJ | 19g F | 60g KH | 26g EW



Topfen-Obst-Auflauf

Zutaten für 4 Personen

4 Eier
1 Prise Salz
80 g Butter
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
500 g Magertopfen
80 g Grieß
1-2 TL Zitronensaft
300 g Marillen
(aus der Dose)
1 EL Butter
zum Einfetten des
Behälters
2 EL Staubzucker

1. Eier trennen, Eiweiß mit Salz im **Speedy Chef** zu steifem Schnee schlagen. Bis zur Verwendung beiseitestellen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker weißcremig rühren. Eigelb zugeben und alles gut vermischen.
3. Nacheinander Topfen, Grieß und Zitronensaft mit dem **TOP Tellerbesen** unterrühren. Den Eischnee locker unter die Masse ziehen und zum Schluss die gewürfelten Marillen dazugeben.
4. Den **UltraPro 2 L** mit Butter einfetten, die Topfenmasse hineingeben und glatt streichen.
5. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 45-50 Minuten ohne Deckel garen. Sollte die Oberfläche gegen Ende der Garzeit zu dunkel werden, den Deckel auflegen.



UltraPro 2 L

Nährwerte pro Portion
483 kcal | 2019 kJ | 25 g F | 54 g KH | 10 g EW

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 12 Minuten bei 600 Watt
+ 5 Minuten Stehzeit



UltraPro 2 L

1. Das Rezept wie oben bis Punkt 4 beschrieben zubereiten.
2. Den Auflauf zugedeckt ca. 12 Minuten in der Mikrowelle bei 600 Watt garen.
3. Vor dem Servieren 5 Minuten stehen lassen und mit etwas Staubzucker bestäuben.

TIPP

Der Auflauf schmeckt auch mit Kirschen sehr gut.
Dann statt Zitronensaft etwas Zimt verwenden.

Gefülltes **Brathuhn**



Zutaten für 4 Personen

300 g Lauch
1,2-1,4 kg Huhn
Etwas Butter
Salz & Pfeffer (aus der Mühle)

FÜR DIE FÜLLUNG

2 Semmeln vom Vortag
100 ml heiße Milch
1 kleiner Apfel
1 Zwiebel
1 EL Butter
1 Ei
Salz & Pfeffer (aus der Mühle)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 60-70 Minuten
Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze



UltraPro 3,5 l

1. Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden und in den **UltraPro 3,5 l** geben.
2. Huhn waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Von innen und außen würzen.
3. Für die Füllung Semmeln in dünne Scheiben schneiden und in der **Germteigschüssel 3 l** mit heißer Milch übergießen. Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
4. Zwiebel im **Speedy Boy** hacken und in Butter glasig dünsten. Leicht abgekühlte Zwiebel, Apfelwürfel und Ei zu den Semmeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zu einer Masse verkneten und das Huhn damit füllen.
5. Das gefüllte Huhn mit der Brust nach unten auf den Lauch setzen und in den **UltraPro 3,5 l** legen.
6. Den **UltraPro 3,5 l** in den vorgeheizten Backofen stellen und das Huhn bei 200 °C Ober-/Unterhitze 60-70 Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit den Deckel abnehmen und das Huhn offen fertig garen, dann wird die Oberfläche knusprig.

Nährwerte pro Portion

123 kcal | 445 kJ | 12 g F | 22 g KH | 67 g EW

Backofen

Mikrowelle & Backofen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Mikrowelle: 20 Minuten bei 600 Watt
Garzeit: 20-25 Minuten
Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze



UltraPro 3,5 l

1. Das Rezept wie oben bis Punkt 4 beschrieben zubereiten.
2. Das gefüllte Huhn mit der Brust nach unten auf den Lauch setzen und mit Deckel bei 600 Watt ca. 20 Minuten garen. Mit der Butter bepinseln und 25 Minuten ohne Deckel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze fertig braten.



Lachs **Caprese** auf Nudelbett

Zutaten für 6 Personen

FÜR DAS NUDELBETT

500 g Brokkoli (TK)
oder 1 frischer Brokkoli
200 g Crème fraîche
100 ml Milch
75 ml kräftiger
Gemüsefond
2 Eier
2 EL fein gehacktes
Basilikum
600 g vorgegarte frische
Tagliatelle aus dem
Kühlregal
75 g geriebener Käse
Paprikapulver
Salz & Pfeffer
(aus der Mühle)

FÜR DEN LACHS

6 Wildlachsfilets (à 125 g)
3 mittelgroße Tomaten
250 g Mozzarella
Einige Basilikumblättchen
Salz & Pfeffer
(aus der Mühle)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 40 Minuten
Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze



UltraPro
Auflaufform 3,3 l

1. Brokkoli auftauen lassen, große Röschen teilen. Frischen Brokkoli in Röschen teilen und in Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren, dann abschrecken.
2. Crème fraîche, Milch, Gemüsesuppe und Eier verrühren, mit den Gewürzen abschmecken und Basilikum zugeben.
3. Brokkoli, Tagliatelle und Käse in der **UltraPro Auflaufform 3,3 l** mischen. Die Eimasse gleichmäßig darüber verteilen und dann den Deckel auflegen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten garen.
5. Fisch trocken tupfen, etwas salzen und pfeffern. Tomaten und abgetropften Mozzarella in Scheiben schneiden.
6. Fischstücke nebeneinander auf die vorgegarten Nudeln legen und abwechselnd mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen. Das Ganze weitere 15 Minuten mit Deckel bei 200 °C Ober-/Unterhitze garen. Lachsfilet auf Nudelbett anrichten und mit frischem Basilikum servieren.

Backofen

Mikrowelle

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: 22 Minuten bei 600 Watt



UltraPro 2 l

Für 3 Personen kann das halbe Rezept auch in der Mikrowelle zubereitet werden. 300 g Tagliatelle aus dem Kühlregal, 250 g aufgetaute kleine Brokkoliröschen und 2 EL geriebenen Käse im **UltraPro 2 l** mischen. Einen Guss aus 100 g Crème fraîche, 50 ml Milch, 1 TL Gemüsesuppe, 1 Ei, 1 EL gehacktem Basilikum herstellen, würzen und darübergeben. Mit dem Deckel verschließen und 12 Minuten bei 600 Watt garen. 3 Lachsfilets salzen und pfeffern, mit 125 g Mozzarella und 1 Tomate in Scheiben abwechselnd belegen und auf das Nudelgemüse legen. Weitere 10 Minuten mit Deckel bei 600 Watt garen und mit Basilikum servieren.

Nährwerte pro Portion
656 kcal | 2742 kJ | 36 g F | 34 g KH | 49 g EW



Nougat- Marmorkuchen



Zutaten für 14 Stück

FÜR DIE FORM

1 EL Butter
½ EL Mehl

FÜR DEN TEIG

200 g Butter
160 g Zucker
2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier
125 g Mascarpone
300 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Pkg. Backpulver
100 g Nussnougat
75 ml Milch

FÜR DIE DEKO

2 EL Staubzucker

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 60-70 Minuten
Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze



UltraPro
Brat- und Backform 1,8 l

1. **UltraPro Brat- und Backform 1,8 l** mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz weißcremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mascarpone zugeben und alles verrühren.
3. Mehl, Stärke und Backpulver kurz unterrühren, den Teig halbieren.
4. Nussnougat schmelzen und zusammen mit der Milch unter die Hälfte des Teiges rühren.
5. Erst den hellen Teig in die **UltraPro Brat- und Backform 1,8 l** geben, dann den dunklen Teig daraufgeben und die Teige mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.
6. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze 60-70 Minuten backen. Sollte der Kuchen gegen Ende der Backzeit zu dunkel werden, abdecken.
7. Den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und komplett auskühlen lassen.
8. Nach Belieben mit Staubzucker bestreut servieren.

Nährwerte pro Stück

343 kcal | 1434 kJ | 17g F | 42g KH | 7g EW

Backofen

Tupperware®

