

kreativ & fix mit meinem  
Thermomix®

# Rezepte mit Herz

Alle Rezepte für den  
TM31/TM5/TM6®

## HEISS GELIEBT

Herzhafte & süße  
Aufläufe mit  
Knusperkruste

## EINLADUNG ZUM BRUNCH

Hitverdächtige Ideen  
für kleine & große Runden

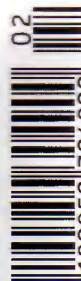
## JEDEN-TAG-VEGGIE

Fleischlos glücklich mit  
Pasta, Eintopf und mehr

Herzhafte  
Spinat-Feta-Quiche  
mit Schinken

# FRÜHLING AUS DEM THERMOMIX®

Oberleckere Rezepte für Genießer –  
mit Mini-Aufwand und Maxi-Geschmack



# Hier geht's heiß her: Auflaufformen

Damit bekommen wir alles überbacken! Ob aus Steinzeug, Silikon, Emaille, Gusseisen oder Glas – diese Formen sind treue Alltagsbegleiter. Sie zaubern Soufflés, Gratins, Lasagne & Co. im Nu



**ROTES RETRO-DESIGN**  
Robustes französisches Steinzeug mit Format (ca. 38 x 24 x 15 cm), ca. 125 € (lecreuset.de)



**ALLROUND-TALENT**  
Elegante Kastenform mit Deckel (36,5 x 13 x 11 cm) aus Gusseisen, ca. 55 € (tchibo.de)



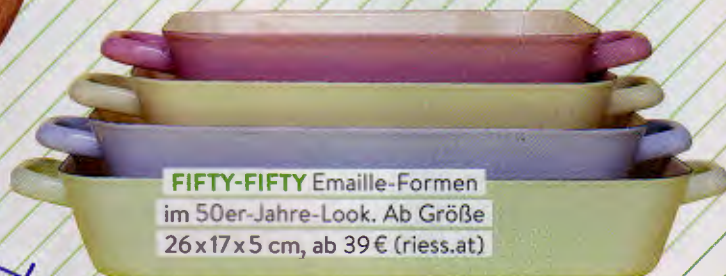
**DEN TON TREFFEN**  
Sanft gart der Ton aus dem Westerwald. Innen glasierte Form (ca. 32 x 19 x 8 cm), ca. 25 € (roemertopf.de)



**FARBTUPFER**  
Porzellan-Serie „Cook & Serve“ in 12 Farben und 8 Größen. Mit Deckel ab 0,30 l Inhalt, ab 50 € (eschenbachporzellan.com)



**MIT HOHEM RAND**  
Soufflé-Keramikschaale (ca. 24 cm ø), ca. 28 € (peugeot-saveurs.com)



**FIFTY-FIFTY** Emaille-Formen im 50er-Jahre-Look. Ab Größe 26 x 17 x 5 cm, ab 39 € (riess.at)



**MULTITALENT**  
Silikon-Set  
„Minutenkocher“  
(ca. 24 x 9 x 20 cm),  
ab 40 € (Mastrad  
über amazon.de)



**BUNT & MUNTER**  
Multifunktionale  
Porzellan-Schüssel  
(ab 15 x 15 x 9 cm)  
mit hochwertiger  
Glasur, ab 21 €  
(villeroy-boch.de)

Die Ringform  
kann noch mehr!  
Wir haben sie  
im **Zubehörtest**  
gecheckt: rezepte  
mitherz-mag.de



**STAR IM RING**  
Carbonstahl-Form  
für TM6 / TM5  
und TM31, ab 17 €  
(multiandmore.de)



**GLASKLARE SACHE**  
Ofen-Form „Buren“  
(ca. 42 x 26 cm) mit  
hohem Deckel,  
ca. 15 € (ikea.com)



**PRETTY IN PASTELL**  
Emaillie-Frischhalte- und  
Ofenform (1,35 l) in einem,  
ca. 20 € (HoneyWare  
über a-fine.de)

## Wahre Formen lassen nix anbrennen

Am Anfang steht die **ÜBERLEGUNG**: Wo für will ich meine Auflaufform benutzen? Praktisch ist immer ein multipler Einsatz.

Aus der ersten Frage ergibt sich meist schon das **MATERIAL**. Denn jedes hat seine Vorteile: Emaille hat eine bakterienhemmende Oberfläche. Gusseisen sieht auch nach Jahren noch wie neu aus. Glas und Keramik können direkt aus dem Ofen auf den Tisch.

**QUALITÄT** garantiert Langlebigkeit. Billige Formen garen oft nicht gleichmäßig. Sie verziehen sich schnell. Bei einem hochwertigen Material brauche ich nicht jedes Jahr eine neue Form.

**ENERGIESPARTIPP**: Je größer die Oberfläche, desto schneller gart der Auflauf.

Vorsicht bei **BESCHICHTUNGEN**: Die meisten können schnell beschädigt werden. Nur Keramikglasuren sind sehr robust.

Die bekommen ihr **FETT** weg: Bei beschichteten Oberflächen ist Einfetten nur sehr sparsam notwendig. Bei unbeschichteten benötige ich mehr Fett. **Fazit**: Es lohnt sich einen Euro mehr für eine gute Auflaufform auszugeben. Dann habe ich einfach länger etwas davon.