



OMNIA One Pot Rezepte - schnell & einfach

Gebunden, 64 Seiten,
mit 25 farbigen Abbildungen
Preis € 14,95 [D]
ISBN 978-3-9821845-8-6

Im Nu, ohne großen Zeit- und Arbeitsaufwand, stehen köstliche Klassiker auf dem Tisch, die jeden glücklich machen. Einfacher geht es nicht!

Auszug aus dem Inhaltsverzeichnis

Hackbällchen-Pasta
Indischer Reistopf
Texas Bohnentopf
Zitronenrisotto mit Erbsen
Kartoffelgulasch
Grilltopf à la Omnia
Deftiger Wurzeltopf
Gnocchi in Gorgonzolasoße



Unkompliziert ratz-fatz gekocht!
Es ist das bekannte Eintopf-
essen, das Groß und Klein
schmeckt.



One Pot Rezepte
schnell & einfach

FÜR DEN OMNIA BACKOFEN

OMNIA One Pot Rezepte
- schnell & einfach

Rezeptbeispiele aus dem Kochbuch

PASTA

Für 2 Personen
Vorbereitung: 10 Minuten
Backzeit: 30 Minuten

200 g Spargel, grün
130 g Erbsen, frisch oder TK
200 ml Sahne
300 ml Gemüsebrühe
250 g Bandnudeln, frisch
2 EL Petersilie, frisch, gehackt
Salz

Fixe Pasta verde

Die Spargelstangen in 1 cm große Stücke, holzige Enden entfernen. Den Spargel zusammen mit Erbsen, Sahne, Salz und Gemüsebrühe in die OMNIA Backform füllen und erhitzen.

15 min. auf großer Hitze.

Jetzt die frischen Bandnudeln und 1 EL der Petersilie hinzufügen.

5 min auf großer, dann 10 min auf kleinster Hitze.

Zum Servieren mit der restlichen Petersilie bestreuen.

Wie wär's mal mit ...

Lachspasta? Dann zusätzlich 200 g Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in 3 cm große Würfel schneiden. Die Lachsstücke zusammen mit den Bandnudeln zu den anderen Zutaten in den OMNIA geben und wie beschrieben zubereiten.

12



BROT & TEIG

Für 2 Personen
Vorbereitung: 30 Minuten
Backzeit: 30 Minuten

180 g Brot, altbacken, od. 2
Brötchen
350-400 ml Tomaten, passiert,
oder Tomatensoße
½ TL Oregano
½ TL Majoran
Salz & Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 Kugel Mozzarella
1 Knoblauchzehe
2 Paprika, groß, eingelegt
Optional: 10 Salamischeiben
125 g Käse, gerieben

Silikonform

Pizza-Brotauflauf

Silikonform mit kaltem Wasser ausspülen, in die OMNIA Backform setzen.

Brot/Brötchen in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Die passierten Tomaten mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abkochen. 2-3 EL der passierten Tomaten auf dem Boden der Silikonform verteilen und die Brotwürfel daraufstreuen. Nun die restliche Tomatensoße hineingeben und gleichmäßig verstreichen.

Anschließend den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Brotwürfel legen. Knoblauch hacken, Paprika klein schneiden und beides (optional mit den Salamischeiben) auf den Mozzarella geben. Zum Schluss den geriebenen Käse darübergaben und noch etwas Paprikapulver und Oregano daraufstreuen.

30. min. auf kleinster Hitze.

Tipp: Für mehr Röstaroma im Pizza Auflauf das Brot vorher leicht anrösten. Das geht gut in der OMNIA Backform.

58

