

SIMPLY YUMMY

Traumhafte Rezepte mit innovativer Technik

by  **BOSCH**



*Haselnuss-Brownies
mit Apfel-Zimteis*

Ausgezeichnet!

Sally präsentiert die
accent line Premiumreihe
von Bosch



Wir feiern:

Den großen Genuss!

Iss dich glücklich!

Grandioses Comfortfood
für kalte Wintertage

Genuss-Momente

Drei edle Gänge, mit denen
du Gäste begeisterst!

Fitmacher

Gesunde Leckerbissen mit
Linsen, Quinoa & Dinkel

SIMPLY YUMMY

Traumhafte Rezepte mit innovativer Technik

by  **BOSCH**

10
JAHRE

accent|line

*Haselnuss-Brownies
mit Apfel-Zimteis*

Ausgezeichnet!

Sally präsentiert die
accent line Premiumreihe
von Bosch

Wir feiern:

Den großen Genuss!

Iss dich glücklich!

Grandioses Comfortfood
für kalte Wintertage

Genuss-Momente

Drei edle Gänge, mit denen
du Gäste begeisterst!

Fitmacher

Gesunde Leckerbissen mit
Linsen, Quinoa & Dinkel

Mit Genuss durch's Jahr!



Liebe Leserin, lieber Leser,

kochen, genießen und mit der Familie und Freunden an einem Tisch kleine und große Momente erleben. Mit den Hausgeräten von Bosch eröffnen sich dir grandiose Genusswelten und ganz neue Möglichkeiten. In den Händen hältst du die exklusive Simply Yummy Jubiläumsausgabe, in der wir **10 Jahre accent line** mit dir feiern möchten. Entdecke neue Lieblingsrezepte, die leicht, abwechslungsreich und einfach gekocht sind. Probiere zart schmelzende Naschereien, mit denen du glänzen kannst und garantiert begeisterst. Verwandele deine Küche mit unserem Feinschmecker-Menü in ein Sternerestaurant. Dabei unterstützen dich die Bosch Hausgeräte – du wirst staunen, wie leicht dir damit alles gelingt. Freu dich auf tolle Inspirationen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Kochen und Genießen!

Deine Simply Yummy-Redaktion

accent line Jubiläum – lass dich das ganze Jahr von Aktionen bei deinem Fachhändler oder unter www.accentline.de überraschen!

INHALT

Jubiläumsausgabe 2022



4 Leichte Küche

Gesunde Gerichte für jeden Tag, einfach und reich an Nährstoffen

14 Interview

Sally nimmt uns mit in ihre Küche und verrät uns Backgeheimnisse

16 Verführerische Momente

Himmlische Kreationen aus Karamell, Schokolade, Nüssen, Sahne

26 Menü für Feinschmecker

Entspannt und einfach kochen: drei Gänge mit Wow-Effekt

32 Zum Wohl

Exklusive Wein-Begleitung für das Feinschmecker-Menü

34 Comfort-Food

Wohlfühlgerichte, die garantiert satt und glücklich machen

42 Komm lass uns feiern ...

Inspirationen und Aktionen - rund um das Jubiläum



44 Fit mit Genuss

Rezepte mit der Extra-Portion Protein für richtig viel Power

51 Impressum

ASIATISCHER BRATREIS
mit Gemüse und Hähnchen

Leichte Küchhe

Frikassee, Nudeln, Strudel und Co. mit viel Gemüse und Vollkorngetreide! Mit unseren modernen Rezeptideen kannst du ganz **ausgewogen und gesund** schlemmen!

Asiatischer Bratreis mit Gemüse und Hähnchen

Für 4 Personen / 50 Min. Zubereitungszeit

1 Knoblauchzehe
10 g Ingwer
350 g Jasminreis
etwas Salz
3 Hähnchenbrustfilets (à 160 g),
2 EL Sesamöl
350 g Karotten
200 g Brokkoli, in Röschen
2 rote Paprikaschoten, in Würfeln
3 Prisen gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Lauchzwiebeln
1 EL helle Sesamsaat
1 EL dunkle Sesamsaat
80 ml Sojasauce

1 Knoblauchzehe und Ingwer schälen, fein hacken und beiseitelegen. Den Reis mit 700 ml Wasser im Topf mit der Einstellung **PerfectCook: Stufe 3** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht 1 TL Salz zugeben und Reis auf **Stufe 2** bissfest garen.

2 In der Zwischenzeit Fleisch in Streifen schneiden. 1 EL Sesamöl in eine Pfanne geben und die Hähnchenbrust mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 4** darin rundherum scharf anbraten. Mit ½ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer würzen und umfüllen.

3 Karotten schälen und klein würfeln. Brokkoli waschen und in Röschen teilen.

Paprika waschen, entkernen und würfeln. Gemüse mit ½ TL Salz würzen, in der Pfanne mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 3** ca. 10 Min. anbraten. Herausnehmen.

4 Die Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Restliche Sesamöl in der Pfanne mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 3** erhitzen und Ingwer, Knoblauch sowie die Lauchzwiebeln darin kurz anbraten. Reis und Sesam hinzufügen und ca. 2 Min. anrösten. Dann das Hähnchenfleisch zugeben und weitere 5 Min. unter Wenden mitbraten. Anschließend das angebratene Gemüse unterheben, mit der Sojasauce ablöschen und servieren.

perfekte Kombi

Würziges Gemüse, in Knusperhülle

Dinkelstrudel mit Wirsing-Champignon-Füllung

Für 4 Personen | 1 Std. 10 Min. Zubereitungszeit

100 g Dinkelvollkornmehl
200 g Dinkelmehl Type 630 zzgl.
etwas mehr zum Verarbeiten
1/2 TL Meersalz
6 EL natives Olivenöl extra
500 g Wirsing
1 rote Zwiebel
80 g Schinkenwürfel
150 g braune Champignons
2 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
1/4 TL Fenchelsaat
150 g Crème fraîche
60 g frisch geriebener Emmentaler
3 Stiele Majoran, gehackt
3 Stiele Thymian, gehackt
4 Stiele Petersilie, gehackt
60 g geschmolzene Butter
etwas Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
80 ml Sojasauce

1 Für den Teig beide Mehlsorten mit Meersalz, 150 ml lauwarmem Wasser sowie 3 EL Öl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, auf einen Teller legen und mit ca. 1 EL Öl bestreichen. Teig abgedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2 In der Zwischenzeit für die Füllung den Wirsing vom Strunk befreien, in Streifen schneiden und gründlich waschen. Die Zwiebel schälen und hacken. Wirsing, Zwiebel und Schinkenwürfel in einer großen Pfanne im restlichen Öl mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 3** andünsten. Die Champignons putzen und vierteln. Die Pilze und mitdünsten. Alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Fenchelsaat würzen. Crème fraîche, Emmentaler und Kräuter unterrühren und etwas abkühlen lassen.

3 Den Teig auf ein großes, mit Mehl bestäubtes Küchentuch legen und mit dem bemehlten Nudelholz rechteckig sehr dünn ausrollen. Das Tuch drehen, sodass die kurze Seite unten liegt. Füllung auf dem Teig verteilen, dabei an den langen Seiten einen 2–3 cm breiten Rand frei lassen. Oberen Bereich des Teigs großzügig aussparen, damit der Strudel einen doppelten Mantel erhält.

4 Die Teigränder mit der Hälfte der Butter bestreichen. Ränder links und rechts über die Füllung klappen. Strudel mithilfe des Tuchs einrollen, Enden unterschlagen und Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit der restlichen Butter bestreichen und im Backofen mit der **Assist-Einstellung für Strudel (170 °C 4D-Heißluft, ca. 50 Min.)** goldbraun backen. Den Strudel heiß oder lauwarm servieren.

Profi-Tipp



Sofort einsatzbereit: Die 4D Heißluft legt sofort los. Ein Vorheizen des Backofens ist dadurch nicht notwendig. Einfach die Backblech einschieben und backen.

4D Heißluft Funktion – für Vielbäcker

Ob Strudel, Pizza, oder Muffins für die ganze Familie – mit der 4D Heißluft des Sensor-Backofens der Serie 8 kannst du all deine Kreationen ganz einfach auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig backen. Der Ventilator verteilt beim Backen die Hitze des Ringheizkörpers so gleichmäßig im gesamten Garraum und liefert damit auf allen Backblechen perfekte Ergebnisse. So sparst du nicht nur eine Menge Zeit, sondern außerdem auch noch viel Energie. Einfach großartig!

DINKELSTRUDEL mit Wirsing- Champignon-Füllung

Beeindruckt Gäste

Hühnerfrikassee mit Brokkoli-Blumenkohl-Reis

Für 4 Personen | 50 Min. Zubereitungszeit

500 g Hähnchenbrustfilets
 2 Lorbeerblätter
 Salz, Pfeffer
 250 g Karotten
 Blättchen von 3 Stielen Petersilie
 250 g Blumenkohl
 250 g Brokkoli
 1 EL Speisestärke
 100 g Sahne
 1 TL Gemüse-Gewürzpaste
 1 TL Sojasauce
 1 TL Worcester-Sauce

1 Das Hähnchen trocken tupfen und in mundgerechten Stücken schneiden. 1 l Wasser, Lorbeerblätter sowie Salz in einen Topf geben und mit der Einstellung **PerfectCook: Stufe 3** aufkochen. Das Fleisch hineingeben und ca. 20 Min. garen.

2 Inzwischen Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Dann zum Fleisch hinzugeben und alles weitere 20 Min. köcheln lassen. In der Zeit die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Blumenkohl und Brokkoli in Röschen trennen und im Standmixer oder mit einem Messer fein zerkleinern. Das Hähnchen-

fleisch und die Karotten abgießen und die Garflüssigkeit auffangen.

3 500 ml Garflüssigkeit, Sahne, Gewürzpaste, Soja-, Worcestersauce, Pfeffer zugeben und mit der Einstellung **PerfectCook: Stufe 3** aufkochen. Die Speisestärke mit 3 EL Wasser vermengen und mit Fleisch, Karotten und Petersilie zugeben, kurz aufkochen lassen.

4 In der Zwischenzeit den Gemüse-„Reis“ in einer Pfanne mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 2** mit etwas Wasser andünsten und mit Frikassee servieren.

Lecker
Low Carb!

Glasklar – besonders effizient!



LEUCHTENDES DESIGN Der integrierte Glas-Dunstabzug passt als optisches Highlight perfekt in deine Küche und zu den Bosch Kochfeldern. Die LED-Beleuchtung kannst du farblich jederzeit nach deinem Geschmack verändern. Der PerfectAir Luftgütesensor kontrolliert während des Kochens kontinuierlich die Luft und passt die Abzugleistung über alle Leistungsstufen hinweg automatisch und präzise dem Kochdunst und den Gerüchen an, unabhängig von Topfhöhe und Topfposition auf dem Kochfeld – dabei ist er besonders leise und effizient mit einem niedrigen Energieverbrauch. Der Glas-Dunstabzug eignet sich für breite Kochfelder mit bis zu 5 Kochzonen, zudem ist er auch ein formvollendetes Highlight für Kücheninsel-Lösungen. Aber immer nur dann, wenn du ihn brauchst. Außer Betrieb wird er fast unsichtbar in die Arbeitsplatte versenkt.

► Weitere Informationen unter [accentline.de](https://www.accentline.de)



Blitzschnell fertig für die ganze Familie

Kichererbsenpasta mit Spinat-Sauce und Gremolata

Für 4 Personen | 30 Min. Zubereitungszeit

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 g junger Spinat
1 Bund glatte Petersilie
1/2 Bio- Orange
1 Chilischote
400 g Kichererbsenpasta
Salz
2 EL Olivenöl
1 EL Weizenmehl Type 405
75 ml Weißwein
350 ml Milch
etwas frisch geriebene
Muskatnuss
Pfeffer

1 Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln, die übrige Zehe durch die Knoblauchpresse drücken. Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern.

2 Für die Gremolata die Petersilie waschen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben. Chili waschen und fein hacken. Die gehackte Petersilie mit Orangenabrieb, Chili und übrigen Knoblauch verrühren.

3 Wasser mit Salz in einem Topf mit der Einstellung **PerfectCook: Stufe 3** aufkochen. Die Kichererbsenpasta in den Topf geben und nach der Packungsangabe bissfest garen.

4 Das Öl in einer Pfanne mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 2** erhitzen. Die Zwiebel und gewürfelten Knoblauch darin kurz andünsten. Das Mehl zugeben und kurz mit andünsten. Mit Wein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Anschließend auf **Stufe 1** reduzieren, die Milch langsam zugießen und unterrühren. Alles mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, ca. 5 Min. köcheln lassen.

5 Den Spinat portionsweise in die Sauce geben und kurz zusammenfallen lassen. Die Pasta abgießen und tropfnass mit der Spinat-Sauce vermengen. Die Pasta mit der Gremolata anrichten und servieren.

TIPP Einfach mal tauschen: Kichererbsenpasta liefert im Vergleich zu Weizennudeln reichlich Eiweiß sowie Ballaststoffe.

Profi-Tipp



Einfache Bedienung: Die DirectSelect Premium Bedienoberfläche bietet die höchsten Bedienkomfort per Fingertipp. Benötigen du sie nicht, verschwindet sie optisch.

PerfectCook Kochsensor – hat alles im Griff

Der Kochsensor des Induktionskochfeldes sorgt dafür, dass beispielsweise deine Pasta nicht überkocht, Saucen oder Gulasch einkochen oder schmoren ohne anzubrennen. Wie das geht? Der Sensor kontrolliert permanent die Temperatur des Topfes und passt sie je nach Einstellung automatisch an. So gelingt dein Essen immer perfekt. Und um die Kochgerüche kümmert sich der intergierete Dunstabzug mit PerfectAir. Er saugt automatisch die Gerüche dort ab, wo sie entstehen.

Kräuter-Power

KICHERERBSEN Pasta
mit Spinat-Sauce und Gremolata

„Mit accent line Geräten
koche und backe
ich seit Jahren und bin
einfach begeistert“

Sally ♡

VitaFresh
Hält Lebensmittel viel
länger frisch

**PerfectBake plus &
PerfectRoast**
Backt und brät automatisch
auf den Punkt

PerfectAir
Passt die Lüftung
automatisch an

Dampf-Funktion
Sorgt für knusprige
Krusten und viel Aroma

PerfectFry
Für gleichmäßiges Braten
und Bräunen in der Pfanne

PerfectCook
Lässt nichts überkochen
und anbrennen

Sei dabei!

#TECHNIKFUERSLEBEN

Jetzt noch mehr Inspiration,
Genussmomente und News finden!

10
JAHRE
accent|line

EDEL UND INNOVATIV WOW – das accent line Premium-Segment carbon black überzeugt seit 10 Jahren durch das optische Zusammenspiel von schwarzem Glas mit schwarzem gebürstetem Edelstahl. Modernste Sensortechnik und einfache, intuitive Bedienung sorgen garantiert für die besten Ergebnisse beim Kochen, Backen und Braten. Perfekt war noch nie so schön!

► Weitere Informationen unter [accentline.de](https://www.accentline.de)



Sally

DIE POWERFRAU

Die Unternehmerin, YouTuberin, Mutter und Expertin für Kochen, Backen, DIY und Haushalt zeigt, dass Küche und Lifestyle zusammen gehören. Sally verwöhnt ihre Zuschauer nicht nur auf ihrem YouTube-Kanal „Sallys Welt“ mit tollen und kreativen Rezeptideen und Tipps, sie fördert gleichzeitig mit ihrer „Sallys Welt Stiftung“ Bildung und Gesundheit. Für ihr lehrreichen Videos erhielt sie 2019 die Goldene Kamera Digital Award.



DESIGN-HIGHLIGHT Der integrierte Glas Dunstabzug regelt die Abzugsleistung vollautomatisch und glänzt in meiner Küche.

ALLES IM BLICK Mit dem Smartphone und Home Connect kann ich von überall meine Geräte bedienen und bin immer auf dem Laufenden.



PROFI AM WERK
Das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen.

„Innovative Technik, für jede Gelegenheit!“

Als Expertin für Kochen und Backen begeistert Sally Millionen Zuschauer mit ihrem YouTube-Kanal. Zum zehnjährigen Jubiläum der **accent line Premiumreihe** präsentiert sie die Hausgeräte, mit denen sie ihre großartigen Kreationen zaubert. Uns hat die Unternehmerin ihre Must-haves in der Küche verraten

Simply Yummy: Die Küche ist das Herz eines Hauses oder einer Wohnung. Warum ist dir dieser Ort so wichtig?

SALLY: Früher waren Küchen eher verschlossen und versteckt. Ich erinnere mich, dass es unanständig war, in fremde Küchen zu schauen. Mittlerweile gehören sie zum Wohn- und Lebensraum und sind zum Zentrum des Wohnens geworden. Kochen und Backen findet oftmals nicht mehr alleine statt, sondern wird als gemeinsame Aktivität innerhalb der Familie oder mit Freunden zelebriert. Jeder hilft mit, es ist total gesellig und macht einfach nur Spaß. Nicht umsonst sagt man: „Die besten Partys finden in der Küche statt!“. Ich selbst bin glücklich in der Küche, weil mein Essen andere Menschen glücklich machen kann.

Worauf achtest du bei deinen Gerichten?

SALLY: Mir ist wichtig, dass jede*r die Möglichkeit hat, meine Gerichte nachzukochen oder -backen. Daher verwende ich Zutaten, die man überall und in jedem Supermarkt bekommt. Ich achte darauf, dass die Zutaten möglichst saisonal sind und aus der Region kommen. Das hat nicht nur den Vorteil, dass Lebensmittel dann günstiger sind, sie schmecken auch viel aromatischer und sind voller Vitamine, weil sie in der Region viel reifer geerntet werden können. Außerdem spart man Transportwege, was nicht den eigenen Geldbeutel schont und auch die Umwelt.

Wie kam es eigentlich zu deiner Partnerschaft mit Bosch?

SALLY: Ich war vor einigen Jahren auf einer Küchenmesse eingeladen, um zu erzählen, wie ich meine Welt aufgebaut habe. Dort lernte ich das Team von Bosch kennen. Wir verstanden uns auf Anhieb hervorragend. In erster Linie war es eine persönliche, menschliche Entscheidung – die Sympathie war einfach da. Aber natürlich arbeite ich gerne mit Bosch, weil sie Haushaltsgeräte in Top-Qualität und für jeden Geldbeutel herstellen. Egal, ob man eine preiswerte Single-Studentenküche mit Basic-Geräten oder eine Luxusküche mit technisch top ausgestatteten Geräten erweitern möchte: Bei Bosch gibt's eine riesige Auswahl, sowohl für Anfänger als auch fortgeschrittene Köche oder gar Profis. Ich bin sehr glücklich, dass

wir so eine tolle Partnerschaft auf Augenhöhe haben, in der wir uns ständig austauschen und stets weiterentwickeln.

Und welche Geräte dürfen in deiner Küche nicht fehlen?

SALLY: Natürlich die Grundausstattung, die aus Kühlschrank, Kochfeld, Geschirrspüler und Backofen besteht. Ich bin ein riesen Fan von meinem multifunktionalen Backofen, der sowohl die ganz normalen Heizarten, als auch eine Volldampffunktion, einen Backassistenten und die Komplettausstattung besitzt. Damit kann im Prinzip nichts schiefgehen. Auch mein Mann und meine Kinder können sich mit der Assistenzfunktion durch das Backen leiten lassen – ohne jegliches Vorwissen. Der Backsensor setzt alle Einstellung vollautomatisch und so kann man sich auf die schönen Dinge des Backens konzentrieren. Auch mein Kochfeld ist sehr praktisch. Ich kann mit den Sensoren fürs Braten und Kochen die Temperatureinstellungen so wählen, dass Töpfe und Pfannen stets ihre Temperatur halten. Das hat den Vorteil, dass Milch zum Beispiel nicht mehr überkocht, Gulasch perfekt schmoren kann und Steaks tolle Röstaromen bekommen.

Was schätzt du an den accent line Geräten besonders?

SALLY: Ich bin begeistert von den Geräten. Sie vereinen modernste Technologie mit stilvollem Design und die Bedienung ist kinderleicht und intuitiv. Ich koche und backe täglich damit – die Ergebnisse sind

immer perfekt. Wie man mit den Bosch Hausgeräten vielseitige Gerichte zubereitet, zeige ich fast jeden Tag in Videos und Stories.

Und auf welche Funktion deines Sensor-Backofens möchtest du nicht mehr verzichten?

SALLY: Ich liebe den PerfectBake Backsensor, da ich mir immer sicher sein kann, dass meine Kuchen perfekt gelingen. So kann ich experimentierfreudig sein und neue Rezepte testen, da ich Backzeit, Heizart und Temperatur nicht selbstständig einstellen brauche. Ich habe schon gute Erfahrungswerte, was das Backen angeht, doch der Backsensor weiß genau, was er einstellen soll, sodass ich im Denken frei und kreativ bleiben kann.

„Die Ergebnisse sind einfach immer perfekt!“

Sally

Verführerisch süße Momente!

Die Aromen von Vanille, Früchten und Schokolade verwandeln sich zu **zarten und saftigen Gebäcken** mit Wow-Effekt. Großartigen Naschereien, die auf jeder Kaffeetafel deine Gäste begeistern! Teile sie mit deinen Liebsten oder gönne dir deine kleine Genuss-Auszeit

GEBURTSTAGSTORTE

Geburtstagstorte

Für 12 Stücke | 1 Std. 40 Min. Zubereitungszeit + 3 Std. Kühlzeit

3 Eier
1 Prise Salz
200 g Zucker
40 g Mehl Type 405
40 g Stärke
1 TL Backpulver
40 g gemahlene Mandeln
250 ml Aprikosensaft
50 ml Marillenlikör
75 ml Weißwein
1 EL Zitronensaft
400 g Gelierzucker, 1:1
30 g gemahlener Mohn
1 Vanilleschote
500 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif
500 g Magerquark

1 Den Boden einer Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier auslegen. Die Eier sorgfältig trennen.

2 Eiweiß mit 2 EL Wasser und dem Salz steif schlagen. Dann 100 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Weiterschlagen bis der Eischnee sehr fest ist und glänzt. Eigelb glatt rühren und unter den Eischnee ziehen. Mehl, Stärke sowie Backpulver mischen und auf den Eischnee sieben. Gemahlene Mandeln zugeben und alles vorsichtig mit einem Schneebesen oder Metalllöffel unter den Eischnee heben.

3 Den Teig in die vorbereitete Form geben und im Ofen auf der mittleren Schiene mit der **Einstellung PerfectBake: Kuchen in Formen** (180 °C Ober-/Unterhitze, 20 Min.) backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen.

4 Inzwischen das Aprikosengelee herstellen. Dafür den Aprikosensaft mit Marillenlikör, Weißwein, Zitronensaft sowie Gelierzucker in einen Topf geben und aufkochen. Etwa 4 Min. sprudelnd kochen lassen, gelegentlich umrühren, etwas abkühlen lassen.

5 Den Mohn in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauslösen.

6 Die Sahne mit Sahnesteif sowie 3 EL Zucker mit der steif schlagen. Quark mit übrigem Zucker, Vanillemark und Mohn glatt rühren. Die Sahne unter die Quarkmasse heben und alles vorsichtig glatt rühren.

7 Den Biskuitboden vorsichtig aus der Form lösen, dann waagrecht in 3 gleich große Böden schneiden. Falls das Aprikosengelee schon zu fest geworden ist, dieses wieder leicht erwärmen.

8 Die Hälfte des Gelees auf dem untersten Tortenboden verstreichen. Etwa ein Drittel der Quarkmasse auf das Gelee geben und verstreichen. Den 2. Boden auf die Quarkschicht geben und das übrige Gelee darauf verteilen. Die Hälfte der übrigen Quarkmasse daraufgeben, schließlich mit dem letzten Tortenboden abschließen. Mit der restlichen Quarkmasse bestreichen und die Torte 3 Std. oder bis zum Servieren kalt stellen.

Ein Fest für die Sinne!

Haselnuss-Brownies mit Apfel-Zimt-Eis

Für 8 Portionen | 1 Std. 25 Min. Zubereitungszeit

FÜR DAS EIS

- 4 Eigelb
- 90 g Zucker
- 250 ml lauwarme Milch
- 250 g Sahne
- 1 TL Zimtpulver
- 3 säuerliche Äpfel
- 5 EL brauner Zucker
- 1 Zimtstange

FÜR DIE BROWNIES

- 200 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- 300 g Zartbitterschokolade
- 200 g Haselnusskerne
- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 90 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 3 EL Kakaopulver
- Salz

1 Für das Eis Eigelb und Zucker in einer Schüssel dick schaumig schlagen. Die lauwarml Milch unterrühren und die Mischung über einem heißen Wasserbad mit dem Kochsensor **PerfectCook: Stufe 2** unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis sie angegedickt ist. Vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Zimt unter die ausgekühlte Masse rühren. Die Eismasse in die Eismaschine geben und zu cremigem Eis gefrieren lassen.

2 Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit braunem Zucker und Zimtstange mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 5** hellbraun karamellisieren lassen. Die Mischung auskühlen lassen, dann die Zimtstange entfernen. Die ausgekühlte Apfelmischung unter das Zimteis ziehen, sodass es damit marmoriert ist. Das bis zum Servieren in den Tiefkühlschrank stellen.

3 Für die Brownies den Boden einer eckigen Backform (20 x 20 cm) mit etwas Butter einfetten. Die Schokolade grob hacken und mit der Butter in eine Schüssel geben. Schokolade über einem heißen Wasser-

bad mit dem Kochsensor **PerfectCook: Stufe 2** schmelzen. Die Mischung vom Wasserbad nehmen und kurz abkühlen lassen.

4 Die Haselnüsse grob hacken und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 4** anrösten. Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, das Vanilleextrakt unterrühren. Die abgekühlte Schokomischung unterrühren. Das Mehl, Backpulver, Kakao und 1 Prise Salz vermischen und ebenfalls kurz unter die Masse rühren.

5 150 g der Haselnüsse unter den Teig rühren, diesen dann in die vorbereitete Backform geben und im vorgeheizten Ofen mit der Einstellung **PerfectBake: Muffins** (190 °C Ober-/Unterhitze, 50 Min.) backen. Im Inneren sollte der Kuchen noch etwas feucht sein. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen, in 8 Stücke schneiden und auf Dessertteller verteilen.

6 Zum Servieren jeweils 1 Kugel Apfel-Zimt-Eis auf die Brownies geben. Mit den übrigen gerösteten Haselnüssen bestreuen und sofort servieren.



Profi-Tipp



Perfekte Einstellung: Du aktivierst den Bosch Assist, wählst die entsprechende Zubereitungsart und der PerfectBake plus Backsensor regelt den Backvorgang auf den Punkt für dich, sodass keine Stäbchenprobe nötig ist.

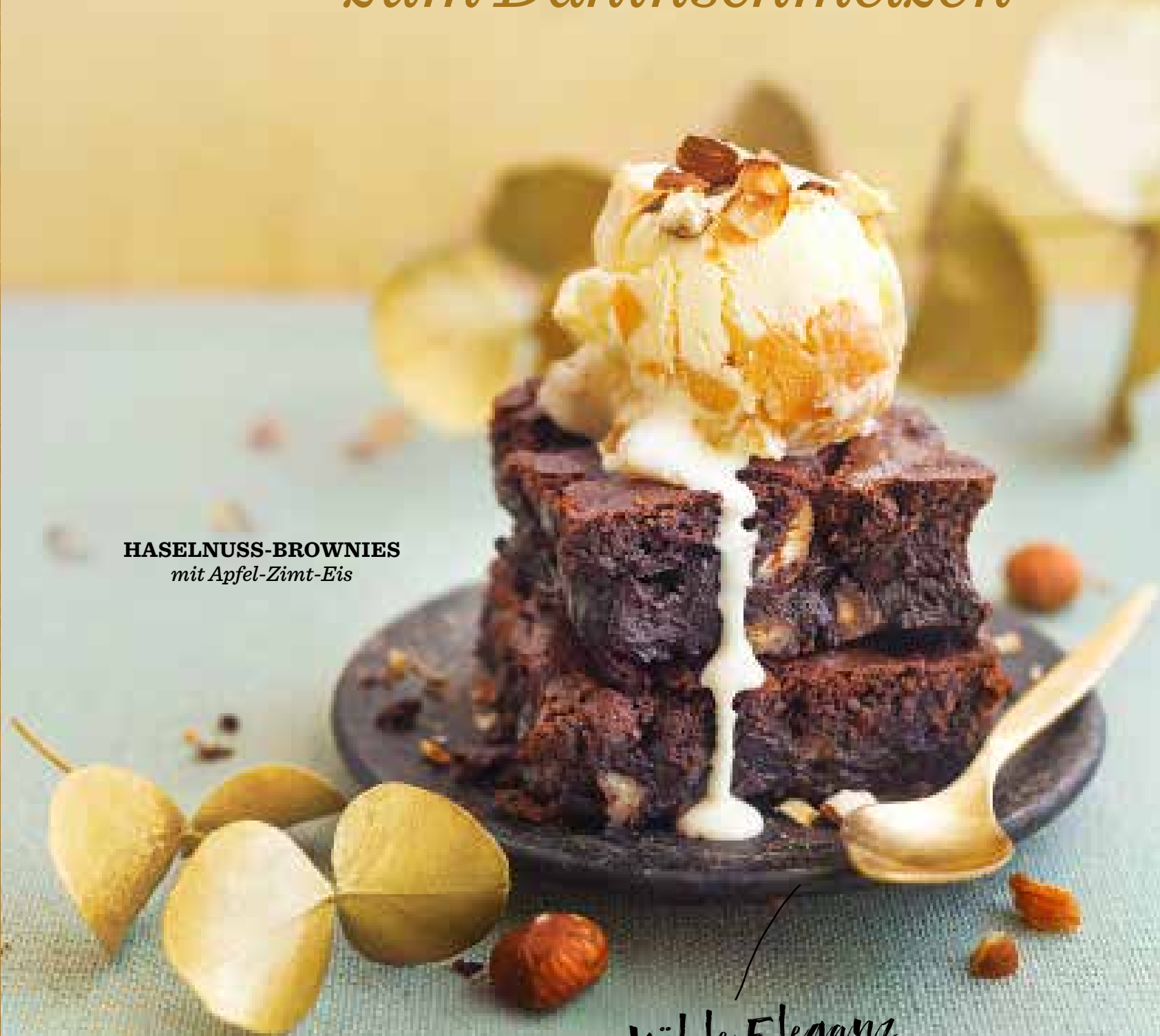
PerfectBake plus Backsensor – intelligenter Bäcker

Der PerfectBake plus Backsensor misst permanent den Feuchtigkeitsgehalt im Backofen und passt den Backvorgang automatisch an. Heizart, Temperatur und Dauer regelt dein Backofen ganz von selbst. Und dank der künstlichen Intelligenz des Sensorbackofens weißt du genau, wann Muffins & Co. fertig sind. So bekommst du auf Knopfdruck immer dein perfektes Ergebnis.



Sündhaft lecker & zum Dahinschmelzen

HASELNUSS-BROWNIES
mit Apfel-Zimt-Eis



Kühle Eleganz



Klein, aber fein

Limoncello-Profiteroles

Für 12 Stück | 55 Min. Zubereitungszeit

FÜR DEN BRANDTEIG
 125 ml Milch
 125 ml Wasser
 2 Prisen Zucker
 60 g weiche Butter
 etwas Salz
 200 g Mehl, gesiebt
 3 Eier

FÜR DIE FÜLLUNG
 250 g Mascarpone
 250 g Sahne
 100 g Puderzucker
 20 ml Limoncello
 Mark von 1 Vanilleschote
 etwas Zitronensaft und
 abgeriebene Bio-Schale
 100 g Zartbitterkuvertüre

1 Für den Brandteig Milch, Wasser, Zucker, Butter und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. Das gesiebte Mehl hineingeben und die Masse so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und eine weiße Schicht entsteht.

2 Den Topf vom Herd nehmen und den Teig ca. 10 Min. abkühlen lassen. Nach und nach die Eier unterrühren, bis eine glatte, glänzende Masse entsteht. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3 Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Anschließend 12 Teighäufchen auf das vorbereitete Backblech spritzen. Den Teig mit der **Einstellung PerfectBake: Brandteig** (180 °C Ober-/

Unterhitze, 25 Min.) backen. Die fertigen Windbeutel aus dem Ofen nehmen, sofort waagrecht halbieren und auf einem Küchengitter vollständig auskühlen lassen.

4 Mascarpone mit Sahne, Puderzucker, Limoncello, Vanillemark, etwas Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale cremig aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die unteren Hälften der Profiteroles spritzen. Den Teigdeckel aufsetzen und auf einer Platte anrichten. Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad mit dem Kochsensor **PerfectCook: Stufe 2** schmelzen lassen. Anschließend die Profiteroles damit überziehen und sofort servieren.

Raumwunder mit extra viel Platz & Frische

LASS DEINEN BACKOFEN FÜR DICH DENKEN. Die Sensor-Backöfen von Bosch sagen dir dank künstlicher Intelligenz, wann dein Kuchen oder dein Braten fertig ist. Wie das geht? Indem sie die Erfahrung von tausenden Köchen weltweit nutzen und stetig dazu lernen. So misst der PerfectBake plus Backsensor Feuchtigkeitsgehalt im Backofen und passt den Backvorgang mit Heizart, Temperatur und Zeit selbstständig an. Das PerfectRoast Bratenthermometer misst mithilfe seiner drei Sensoren, wann die gewählte Kerntemperatur des Fleisches erreicht und der Braten perfekt ist – nicht zu trocken, sondern supersaftig und kross. Die automatische Backofeneinstellung mit Bosch Assist kennt die richtigen Einstellungen für unzählige Gerichte. Doch die Backöfen können noch viel mehr. So bereitest du mit der Dampf-Funktion aromatische, zart gegarte Gerichte zu. Mit Sous Vide garst Fleisch, Fisch sowie Gemüse saftig und schonend und mit Home Connect hast du per App alles im Griff. Perfekt war noch nie so einfach!

► Weitere Informationen unter [accidentline.de](https://www.bosch.de/accidentline)





Simple Zubereitung,
toller Effekt!



SCHOKOLADENKUCHEN
mit Haselnüssen

Einfach gut!



Schokoladenkuchen mit Haselnüssen

Für 12 Stücke | 1 Std. 30 Min. Zubereitungszeit

150 g Zartbitterschokolade
150 g weiche Butter zzgl. etwas
mehr zum Rösten
140 g brauner Zucker
2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
100 g gemahlene Haselnüsse
130 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Kakaopulver
150g Zartbitterkuvertüre
50 g Haselnusskerne

1 Eine Kastenform (24 cm Länge) mit Backpapier auslegen. Die Schokolade fein hacken. Die weiche Butter in einer Schüssel mit braunem Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.

2 Die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut unterrühren. Gemahlene Nüsse und gehackte Schokolade unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und ebenfalls unter die Buttermischung rühren. Alles kurz zu einem glatten Teig vermengen.

3 Den Teig in die vorbereitete Backform geben und im Backofen mit der Einstellung **Perfect Bake: Kuchen in Formen** (180 °C Ober-/Unterhitze, 50 Min.) goldbraun backen. Den Kuchen aus dem Ofen

nehmen und auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

4 In der Zwischenzeit die Kuvertüre hacken, in einer Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad mit dem **Kochsensor PerfectCook: Stufe 2** unter Rühren schmelzen. Die Haselnüsse grob hacken und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 4** anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Schokokuchen mit der Kuvertüre bestreichen und mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen. Die Kuvertüre fest werden lassen, den Kuchen in Scheiben schneiden und servieren.



TIPPS & TRICKS SCHOKOLADE

SCHOKOLADE & KUVERTÜRE

Schokolade enthält zwischen 30 % bis 99 % Kakaoanteil je nach Sorte. Je mehr Kakao enthalten ist, desto dunkler ist die Schokolade. Die restlichen Bestandteile sind Zucker, Kakaobutter, Milchpulver und eventuell Emulgatoren. Weiße Schokolade enthält gar keinen Kakao, sondern Kakaobutter, Milchpulver und Zucker. Deshalb schmeckt sie oft süßer ist als dunkle. Kuvertüre enthält mehr Kakaobutter als Schokolade. Beim Schmelzen wird sie flüssiger und eignet sich als Glasur.

NIE WIEDER GRAUE GLASUR

Ist die Schokolade zu heiß oder zu schnell geschmolzen worden, wird die

Glasur grau. Mit PerfectCook schmilzt du die Schokolade bei idealer und konstanter Temperatur. So bleibt sie schön glänzend und sieht appetitlich aus.

STÜCK FÜR STÜCK

Damit deine Schokolade oder Kuvertüre gleichmäßig schmilzt, hacke sie in möglichst gleich große Stücke. So kann sich die Wärme optimal verteilen und die Schokolade schmilzt schneller.

EINFACH SCHMELZEN

Wenn dir das heiße Wasserbad zu aufwendig ist, kannst du die Schokolade auch ganz einfach mit der Warmhaltefunktion deines Kochfeldes der Serie 8 von Bosch schmelzen.



Sei dabei!

#SIMPLY YUMMY

Hole dir jetzt noch mehr Inspiration und Abwechslung!



Perfekt war noch
nie so schön!



DIE PURE ÄSTHETIK Das optische Zusammenspiel von schwarzem Glas und schwarzem gebürstetem Edelstahl mit modernster Sensortechnik begeistert sowohl Hobby- als auch Profiköche. Die accent line Premiumreihe wurde bereits schon mehrfach ausgezeichnet.

➤ Weitere Informationen unter [accentline.de](https://www.accentline.de)



MENÜ

für Feinschmecker

Entspannt und umwerfend kochen, dabei Zeit für die Gäste haben. Diese drei Gänge sind unkompliziert zubereitet und **ein Genuss für alle Sinne!** Zart gegarter Fisch, herrlich saftiger Braten und zum Schluss ein Hauch Süßes – damit bringst du alle zum Schwelgen!

Kerstin Getto

Die Foodbloggerin aus der Südpfalz kocht gern mit regionalen und hochwertigen Zutaten. Mal mit pfälzischem Einschlag, mal regional – garantiert lecker. Mehr über Kerstin erfährst du auf ihrem Food- und Weinblog www.cookingaffair.de



Die Vorspeise

**SOUS-VIDE-LACHS
MIT ERBSENCREME UND
PARMESAN-KNUSPERKRUSTE**



Das Hauptgericht

**ROASTBEEF AUF WURZELGEMÜSE
MIT KARTOFFEL-SELLERIE-
STAMPF & ROTWEINSCHALOTTEN**



Das Dessert

**VANILLESOUFFLÉ
MIT BEERENKOPFOT**

Vorspeise



Sous-Vide-Lachs mit Erbsencreme und Parmesan-Knusperkruste

Für 4 Personen | 1 Std. Zubereitungszeit

FÜR DEN LACHS:
400 g Lachsfilet ohne Gräten und Haut
40 ml Olivenöl
Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz

FÜR DIE ERBSENCREME:
100 ml Milch
80 g Butter
400 g TK-Erbsen
Salz, Pfeffer

PARMESAN-KNUSPERBRÖSEL:
50 g grobe Semmelbrösel
1 EL Olivenöl
1/4 Bund Petersilie
20 g geriebener Parmesan
Pfeffer

1 Den Lachs trocken tupfen und in vier Stücke schneiden. Jeweils mit etwas Olivenöl und Zitronenschale in einen hitzebeständigen Vakuierbeutel gegeben. Dann in der Vakuumschublade vakuumieren. Die verschlossenen Beutel nebeneinander auf den Rost in den Backofen legen. Lachs bei der Einstellung **Sous-Vide: 56 °C** ca. 18 Min. garen. Anschließend aus dem Vakuumbbeutel nehmen und etwas salzen.

2 Für die Erbsencreme Milch mit Butter in einem Topf mit der Einstellung **Kochsensor PerfectCook: Stufe 3** erhitzen. Die Erbsen zugeben, unter Rühren mitkochen. Dann fein pürieren, salzen und pfeffern.

3 Die Semmelbrösel mit dem Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und

goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Den Parmesan reiben und mit den Bröseln sowie der gehackten Petersilie vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Zum Servieren etwas Erbsenpüree auf die vorgewärmten Teller streichen. Die Lachsfilets darauf geben und mit Knusperbröseln bestreut servieren.

TIPP: Püree und Brösel lassen sich perfekt am Mittag schon vorbereiten. Den Lachs kannst du ebenfalls schon im Vorfeld vakuumieren. So bereitest du wenn die Gäste eintreffen den Lachs nur noch im Dampfbad zu. Zum Servieren erwärme dann nur noch die Erbsencreme.

Profi-Tipp



Vakuumschublade für Sous vide Garen – Aromaschützer

Im Handumdrehen kannst du den Lachs für das Menü oder deine Zutaten in der Vakuumschublade im Beutel luftdicht verschweißen. Deine Lebensmittel sind damit länger haltbar und ihre natürlichen Aromen sowie Nährstoffe bleiben erhalten. So vorbereitet gart dein Lachs, Fleisch und Gemüse aber auch im Dampfbad mit Sous vide Funktion bei Temperaturen von 50 °C – 95 °C im Vakuumbbeutel auf den Punkt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: zart, butterweich und ein intensives Geschmackserlebnis.

Roastbeef auf Wurzelgemüse mit Kartoffel-Sellerie-Stampf & Rotweinschalotten

Für 6 Personen | 2 Std. XX Min. Zubereitungszeit

FÜR DAS ROASTBEEF:

- 2 kg Roastbeef
- Salz
- 3–4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stängel Rosmarin

FÜR DAS WURZELGEMÜSE:

- 1 Bund Karotten
- 4–5 Rote Bete
- 1 Bund Pastinaken
- 8 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Bund frischer Thymian

FÜR DEN STAMPF:

- 1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
- 500 g Sellerieknolle
- 400 ml heiße Milch
- 100 g Butter
- Salz
- Muskatnuss

FÜR DIE ROTWEINSCHALOTTEN:

- 300 g Schalotten, geschält
- 3 EL Olivenöl
- 50 g brauner Zucker
- 100 ml Rotwein
- 1 Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Stängel Thymian
- 1 TL Salz

1 Das Roastbeef 1 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Karotten, Rote Bete und Pastinaken schälen und halbieren bzw. die Rote Bete vierteln. Das Gemüse in eine Auflaufform geben. Das Olivenöl mit Essig, Honig und Gewürze verrühren, über das Gemüse gießen und alles gut vermischen. Die Auflaufform auf den Ofenboden stellen.

2 Die Fettschicht vom Fleisch vorsichtig mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, dabei nicht bis in das Fleisch schneiden. 2–3 EL Öl in einer Pfanne mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 5** erhitzen. Fleisch salzen und von allen Seiten bei großer Hitze scharf anbraten. Dann mit der Fettschicht nach oben in eine ofenfeste Form legen. Knoblauch und Rosmarin dazu legen. Roastbeef mit etwas Olivenöl bestreichen. Das Bratenthermometer in das Fleisch einstecken. Mit der Einstellung **PerfectRoast: Roastbeef English** garen. Anschließend das Roastbeef ein Stück Alufolie einschlagen und für ca. 15 Min. ruhen lassen. Das Gemüse im ausgeschalteten Backofen lassen.

3 Währenddessen Kartoffeln und Sellerie schälen, in kleine Stücke schneiden, in Salzwasser mit der Einstellung **Kochsensor PerfectCook: Stufe 3** weich kochen und abgießen. Die Milch nach und nach hinzugeben und alles mit einem Stampfer zer-

kleinern. Die Butter unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

4 Die Schalotten schälen, halbieren und in einer Pfanne mit dem Olivenöl mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 2** glasig und weich dünsten. Zucker und Rotwein hinzugeben und so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Gewürze zugeben und alles ca. 30 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Anschließend Zimtstange, Lorbeerblatt und Thymianzweige entfernen und die Schalotten bis zum Servieren beiseitestellen.

5 Das Roastbeef gegen die Faser dünn aufschneiden. Den Stampf auf die vorgewärmten Teller geben. Wurzelgemüse mit Roastbeef und Rotweinschalotten darauf anrichten. Nach Belieben mit frischem Thymian servieren.

TIPP: Bereite das Wurzelgemüse schon am Vormittag vor. Du kannst es schon waschen, schneiden und marinieren. Die Rotweinschalotten und den Stampf kannst du ebenfalls bereits zubereiten. Zum Servieren brauchst du Stampf und Schalotten dann nur noch erwärmen.

Profi-Tipp

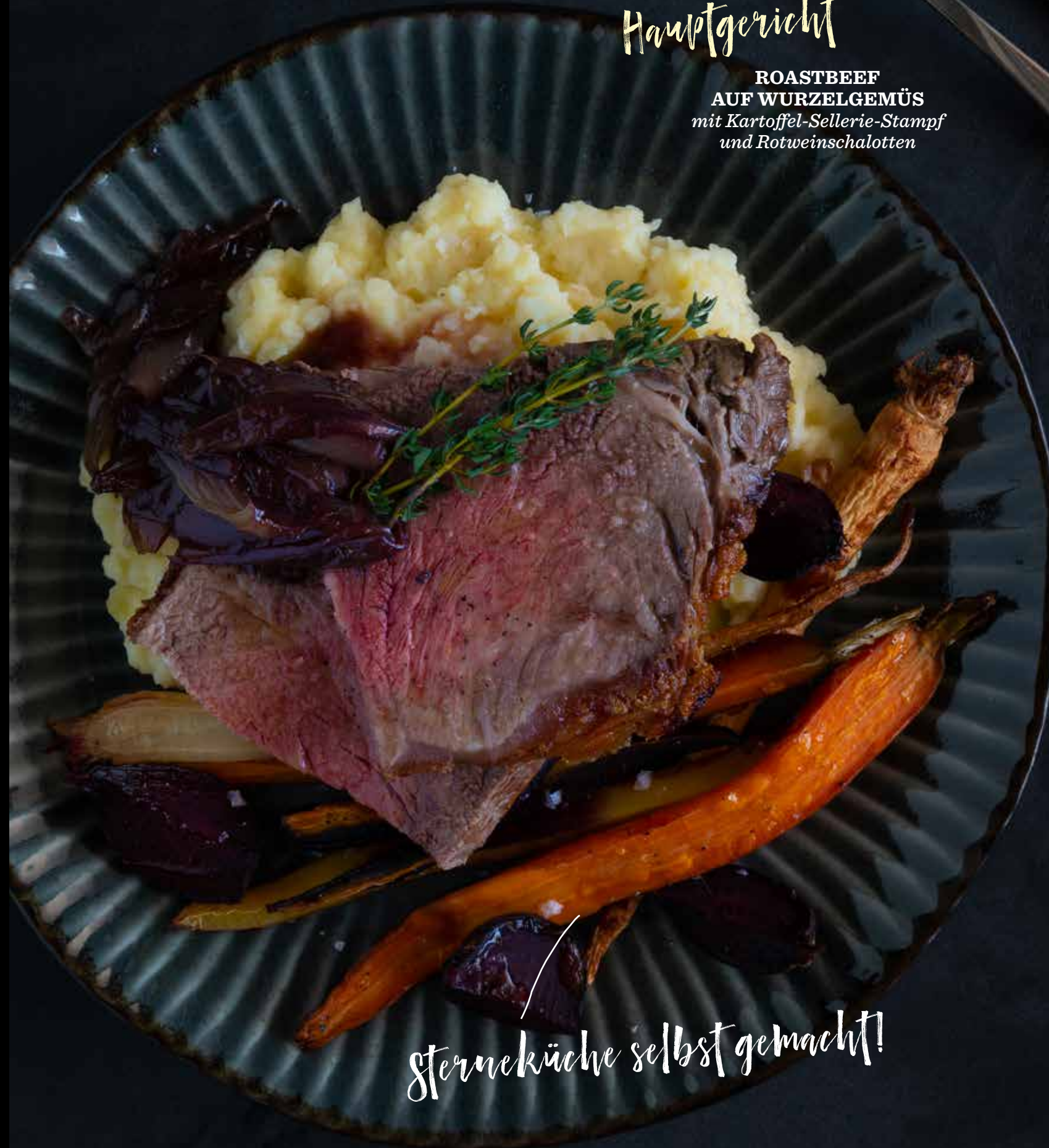


PerfectRoast Bratsensor – einfach auf den Punkt

Zu viel Hitze, eine Minute nicht aufgepasst – zack, schon ist der perfekte für Garpunkt für dein Roastbeef überschritten. Aber keine Sorge, das passiert nicht mit Sensor-Backofen der Serie 8 und dem PerfectRoast Bratenthermometer. Bereite dein Fleisch vor, dann steckst du einfach das Thermometer in dein Roastbeef und gibst es in den Backofen. Ob mit dem Bosch Assist oder in der manuellen Einstellung, sobald dein Fleisch den gewünschten Garpunkt erreicht, gibt das Thermometer mit Signal. Dein Ergebnis: zartes und saftiges Fleisch mit dem du deine Gäste beeindruckst.

Hauptgericht

ROASTBEEF AUF WURZELGEMÜS mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Rotweinschalotten



Sterneküche selbst gemacht!



Dessert

Vanillesoufflé mit Beerenkompott

Für 6 Personen | 50 Min. Zubereitungszeit

4 Eier (Größe M)
50 g feiner Zucker zzgl. etwas für die Form
Mark von 1 Vanilleschote
250 g Speisequark (40 %)
1 Prise Salz
1 EL Weizenmehl Type 550
500 g gemischte TK-Beeren
150 g Gelierzucker 3:1
etwas Zitronensaft
Butter für die Formen

1 Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 30 g Zucker und Vanillemark dickschaumig aufschlagen. Anschließend den Quark unterrühren. Das Eiweiß mit Salz leicht anschlagen und mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

2 Die Früchte mit dem Gelierzucker und Zitronensaft in einer Auflaufform vermischen. Dann auf der zweiten Einschubhöhe (unteres Drittel) in den Backofen geben.

3 Sechs Souffleformen mit etwas Butter einfetten und mit Zucker austreuen. Den Eischnee mit dem Mehl unter die Quarkmasse heben, in die Formen füllen, auf der zweiten Einschubhöhe (unteres Drittel) im Backofen sowie den Beeren mit der Einstellung **Dampfgaren: 90°C** ca. 20 Min. garen.

4 Soufflés herausnehmen, auf Teller stürzen, mit dem Beerenkompott und frischer Minze servieren.

Profi-Tipp



Dampfbackofen – doppelt gut

Du möchtest nährstoffschonend und gesund kochen? Im Dampfbackofen der Serie 8 von Bosch gelingt Dir das einfach perfekt. Denn du hast Backofen und Dampfgarer in einem Gerät. Gemüse, Soufflé und Fisch bereitest du im 30 bis 100 °C heißen Dampf schonend zu. Deine Gerichte behalten dabei ihre Farbe, alle wichtigen Nährstoffe und ganz viel Geschmack. Deshalb brauchst du sie nur sparsam würzen. Und sogar ganze Menüs dämpfst du im Dampfbackofen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig. Übrigens: Soufflés fallen immer ein, das ist normal und auch nach dem Garen im Dampf so.

Experte mit Köpfchen!

LASS DEINEN BACKOFEN FÜR DICH DENKEN. Die Sensor-Backöfen von Bosch sagen dir dank künstlicher Intelligenz, wann dein Kuchen oder dein Braten fertig ist. Wie das geht? Indem sie die Erfahrung von tausenden Köchen weltweit nutzen und stetig dazu lernen. So misst der PerfectBake plus Backsensor den Feuchtigkeitsgehalt im Backofen und passt den Backvorgang mit Heizart, Temperatur und Zeit selbstständig an. Das PerfectRoast Bratenthermometer misst dank seiner drei Sensoren, wann die gewählte Kerntemperatur des Fleisches erreicht und der Braten perfekt ist – nicht zu trocken, sondern supersaftig und kross. Die automatische Backofeneinstellung mit Bosch Assist kennt die richtigen Einstellungen für unzählige Gerichte. Doch die Backöfen können noch viel mehr. So bereitest du mit der Dampf-Funktion aromatische, zart gegarte Gerichte zu. Mit Sous Vide garst du Fleisch, Fisch sowie Gemüse saftig und schonend und mit Home Connect hast du per App alles im Griff. Perfekt ist so einfach!

► Weitere Informationen unter [accentline.de](https://www.accentline.de)



Edle Tropfen

Elegant, fruchtig und prickelnd – Wein-Expertin Kerstin Getto hat die perfekte Begleitung für dein Feinschmecker-Menü zusammengestellt. Mit Aromen von Beeren, Südfrüchten und Blüten sorgen diese Weine **mit dem gewissen Etwas** für einen besonderen Abend!



Zur Vorspeise

ACCENT LINE EDITION 2
SAUVIGNON BLANC

Eine feine, intensive Nase mit den typischen Sauvignon Blanc Noten von Stachelbeere und Holunderblüten. Am Gaumen zeigen sich die tropischen Früchte Maracuja und Papaya. Der Weißwein ist charakteristisch, mineralisch und umschlossen von einer feinen Säure. Die Wein ist ein deutlicher Sauvignon Blanc – dabei aber nicht laut sondern fein fruchtig.

Zum Hauptgericht

ACCENT LINE CARBON BLACK
CUVÉE

Der Hensel Höhenflug Cuvée reifte im Barrique. Daher bekommt dieser Wein auch seine herrliche Farbtiefe. Er duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Pflaumen, dunklen kräftigen Beeren und etwas Tabak. Am Gaumen zeigen sich würziger Frucht, sehr gut eingebundenes Holz und erdigen Noten, vielschichtig. Dieser Wein ist sehr elegant und hallt lange nach.

Zur Dessert

SAUVIGNON BLANC
BRUT NATURE

Ein schön moussierender Sekt mit angenehm fruchtigem Bukett, feiner reifer Stachelbeere und Grapefruit mit einem Hauch von Holunder. Im Geschmack prickelnd mineralisch mit eleganter Frucht und cremigen Schmelz. Der Sauvignon Blanc Sekt lag über 4 Jahre auf dem Hefelager nach dem Vorbild französischer Champagner. Hergestellt nach dem traditionelle Flaschengärverfahren.

Gute Weine, perfekt temperiert



OPTIMAL BEWAHRT Du bist Weinfan und möchtest deine Schätze nicht im Keller verstecken? Dann bieten dir die neuen Weinkühlschränke von Bosch mit ihren ausziehbaren Flaschenablagen aus wertigem Eichenholz den Raum für gut temperierte Tropfen. Rot- und Weißweine kannst du darin unterschiedlich temperiert am gleichen Ort lagern, denn mit der elektronischen TouchControl Bedienung lässt sich die Temperatur je Zone von +5 °C bis +20 °C präzise einstellen. Abhängig von deiner Wohnsituation und deinem Bedarf kannst du zwischen Einbauschränken mit Platz für bis zu 44 Flaschen und Standgeräten für maximal 199 Weinflaschen wählen. Egal wie du dich entscheidest, die UV-undurchlässige Glasscheiben schützen die Weine vor Lichteinflüssen und garantieren ihre Qualität während der Lagerung. Innovative Technik und eine perfekte Dämmung reduzieren die Geräusche auf ein wohnraumtaugliches Minimum.

► Weitere Informationen unter accentline.de



**HACKFLEISCH-
FETA-AUFLAUF**

Comfort- Food

Wir sind überzeugt: Essen macht glücklich! Gönn dir und deinen Liebsten unsere **tollen Wohlfühlgerichte** mit cremigen Käse und tollen Kräutern, die rundum satt und zufrieden machen. Versprochen!

Hackfleisch-Feta-Auflauf

Für 4 Personen | 40 Min. Zubereitungszeit

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 Stiele Thymian
2 Zucchini
2 rote Paprikaschoten
3 EL Olivenöl zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
500 g gemischtes Hackfleisch
1 TL edelsüßes Paprikapulver
300 g Feta
Salz, Pfeffer

1 Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Thymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Zucchini waschen, putzen, der Länge nach halbieren und in Stücke schneiden. Die Paprika waschen, putzen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden

2 Eine Auflaufform mit etwas Öl einpinseln. Das Öl in eine Pfanne gegeben und das Hackfleisch darin mit der Einstellung PerfectFry: Stufe 5 krümelig braten. Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Zucchini und Paprika zugeben und mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 4** einige Minuten mitbraten. Alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

3 Den Feta gut abtropfen lassen und grob zerbröseln. Die Hackfleisch-Gemüse-Mischung in die vorbereitete Auflaufform geben und mit dem Feta bestreuen.

4 Den Auflauf mit der **Bosch Assist-Einstellung für Aufläufe (Auflauf, pikant, gare Zutaten; 1000 g)**, alternativ (180 °C Ober-/Unterhitze, ca. 30 Min.), gratinieren. Herausnehmen und servieren.

TIPP: Dieser Auflauf lässt sich perfekt vorbereiten. Du kannst bis auf den letzten Step alles zubereiten. Nach Feierabend brauchst du den Auflauf dann nur in deinen Backofen geben und schnell fertig backen.

Mmmh, wie das duftet

Unwidersteh-
lich cremig

Vegane Käsespätzle

Für 4 Personen | 45 Min. Zubereitungszeit

300 g Mehl
140 g Hartweizengrieß
60 g Tapiokastärke
1 TL Salz
1 Prise Kurkuma
400 ml Mineralwasser mit Sprudel
1 EL Öl
2 Zwiebeln
1 EL Margarine
200 ml Sojasahne
50 ml Gemüsebrühe
90 g Cashewmus
1 TL Senf
2 EL Hefeflocken
1 EL Zitronensaft
200 g veganer Reibekäse
Pfeffer
1 TL Paprikapulver

1 Für die Spätzle Mehl, Grieß, Stärke, 1 TL Salz, Kurkuma, Mineralwasser und Öl mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem dickflüssigen, glatten Teig verarbeiten und so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Etwa 15 Min. quellen lassen.

2 Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Margarine in einer Pfanne mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 3** erhitzen. Die Zwiebeln darin goldbraun braten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen, beiseitestellen.

3 In einem Topf reichlich Salzwasser mit dem **Kochsensor PerfectCook: Stufe 3** zum Kochen bringen. Eine große Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen.

4 Teig portionsweise durch eine Spätzle-
presse in das kochende Salzwasser drücken. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen, im kalten Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

5 Für die Sauce die Spätzle mit der Soja-
sahne und der Brühe mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 2** in einer großen weiten Pfanne erhitzen.

6 Cashewmus, Senf, Hefeflocken und Zitronensaft unterrühren. Den veganen Käse zugeben und unter Rühren langsam schmelzen lassen. Spätzle mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Mit Röstzwiebeln bestreuen und servieren.

Profi-Tipp



Beeindruckend: Mit dem Bratsensor PerfectFry gehört zähes Fleisch der Vergangenheit an. Der Bratprofi hilft, die Steaks und Co. punktgenau zu garen.

PerfectFry Bratsensor- lässt nichts anbrennen

Mit dem PerfectFry Bratsensor des Induktionskochfelds gelingen dir Fleisch, Fisch, geröstete Nüsse oder Käsespätzle auf den Punkt. Wie das geht? Der Temperaturexperte kontrolliert permanent die Temperatur der Pfanne und reguliert sie der Einstellung entsprechend ganz automatisch. So erhältst du bei Fleisch und Gemüse tolle Röstaromen ohne anbrennen. Und auch Steaks gelingen perfekt – von rare über medium bis well done, ganz wie in deinem Lieblingsrestaurant.

Einfach *genial*

VEGANE
KÄSESPÄTZLE

Bunte Buddha Bowl mit Kichererbsen

Für 4 Personen | 35 Min. Zubereitungszeit + 25 Min. Backzeit

300 g Rosenkohl
2 Knollen Rote Bete
3 Karotten
100 g Maronen (vakuumiert)
3 EL Olivenöl
100 g Quinoa
Salz, Pfeffer
1 Dose Kichererbsen
1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Kurkuma
1/2 TL Paprikapulver
1/2 TL Cayennepfeffer
1 Limette
70 g Tahin
2 EL Ahornsirup

1 Den Backofen auf **180 °C 4D Heißluft** vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2 Rosenkohl putzen und halbieren. Rote Bete und Karotten schälen und in Streifen schneiden. Das Gemüse mit Maronen und 2 EL Olivenöl vermengen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

3 Die Kichererbsen abgießen, abspülen und übrigem Olivenöl sowie Gewürzen vermengen. Gemüse sowie Kichererbsen jeweils auf einem Backblech verteilen und im heißen Backofen 20–25 Min. rösten.

4 In der Zwischenzeit Quinoa in einem Sieb unter fließendem Wasser abwaschen. Anschließend mit reichlich Wasser in einen Topf geben und mit der Einstellung **Kochsensor PerfectCook: Stufe 3** ca. 15 Min. köcheln lassen. Anschließend Quinoa durch ein Sieb abgießen.

5 Für das Dressing die Limette auspressen. Tahin mit Limettensaft, 1 EL Wasser und Ahornsirup gleichmäßig verrühren und mit Salz abschmecken. Das geröstete Gemüse mit Quinoa und Kichererbsen in Schüsseln geben. Mit dem Tahin-Dressing beträufeln und servieren.

Trendy & cool!

Perfekt Kochen ohne Kompromisse



KOCHEN WIE EIN PROFI Du liebst es, deine Familie mit gesundem Essen zu verwöhnen? Dann sind die Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug von Bosch perfekt für dich. Darauf kannst du stressfrei und gesund Steaks, Risotto und Pfannengerichte auf den Punkt zubereiten. Mit dem Kochsensor PerfectCook und dem Bratsensor PerfectFry gelingt Dir alles spielend leicht. Sie regulieren den Garvorgang wie von Zauberhand, kontrollieren und halten die Temperatur und verhindern so ein Überkochen oder Anbrennen. Der Dunstabzug mit PerfectAir steuert automatisch die passende Abzugsleistung und entfernt im Handumdrehen den Dunst dort, wo er entsteht. Durch seine flächenbündige Integration ins Kochfeld können Töpfe und Pfannen flexibel platziert und verschoben werden. Die komfortable DirectSelect Bedienung reagiert auf Fingertipp.

► Weitere Informationen unter [accentline.de](https://www.accentline.de)



GRÜNES RISOTTO mit Schweinemedallions



Begeistert die Gäste!

Grünes Risotto mit Schweinemedallions

Für 4 Personen | 25 Min. Zubereitungszeit

200 g Brokkoli
200 g grüne Bohnen
2 Schalotten
30 g Butter
320 g Risottoreis
60 g trockener Weißwein
2 TL Gemüse-Gewürzpaste
schwarzer Pfeffer
2 EL Rapsöl
Schweinemedallions (à ca. 120 g),
4 Scheiben Bacon
100 g frisch geriebener Parmesan
Salz
100 g Pistazienpesto
1 Bund Rucola

1 Den Brokkoli in Röschen teilen und im Standmixer oder mit einem großen Messer fein zerkleinern. die Bohnen waschen, putzen und in Stücke schneiden

2 Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter mit Schalotten in einem großen Topf geben und mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 2** andünsten. Den Reis zugeben und mitdünsten. Weißwein, 1 l kochendes Wasser, Bohnen, Gewürzpaste und Pfeffer zugeben. Das Risotto mit der Einstellung **Kochsensor PerfectCook: Stufe 2** ca. 10 Min. köcheln lassen.

3 In der Zwischenzeit das Rapsöl mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 4** in einer Pfanne erhitzen. Die Schweinefilets mit je

einer Scheibe Speck ummanteln und mit Küchengarnt fixieren. Die Filets in die Pfanne geben und rundum ca. 8 Min. anbraten.

4 Den zerkleinerten Brokkoli zum Risotto geben und kurz mitgaren. Inzwischen die Schweinefilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Alufolie wickeln und bis zum Servieren ruhen lassen.

5 80 g Parmesan und die Hälfte vom Pesto zum Risotto geben und gut unterrühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten. Restliches Pesto darauf geben und grob untermischen. Schweinemedallions sowie den Rucola darauf anrichten. Mit restlichem Parmesan bestreuen und servieren.

Profi-Tipp



Mehr Frische: Bei Obst & Gemüse sorgt die optimale Luftfeuchtigkeit in der Schublade für schonende Frische und den Erhalt wertvoller Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe

VitaFresh Frischhaltesystem – hält viel länger frisch

Im extra großen Frischtresor kannst du deinen kompletten Einkauf optimal aufbewahren. Mit dem Frischesystem VitaFresh der Kühl-Gefrier-Kombinationen bleiben all deine Lebensmittel viel länger frisch. Niedrige Temperaturen um 0°C erhalten perfekt den Geschmack und auch alle wichtigen Nährstoffe. Salate bleiben prall, Lebensmittel wie Fleisch und Fisch werden perfekt gelagert und halten sich optimal. So sieht alles top aus und schmeckt wie frisch gekauft.

Unglaublich geschmackvoll

10
JAHRE
accent|line

KOMM LASS UNS FEIERN...

Im Jubiläumsjahr der **accent line Designlinie** kannst du dich auf viele Überraschungen freuen. Mit den smarten Hausgeräten bleibt's spannend. Wo du jeden Tag neue Inspiration findest, liest du hier:



... beim Fachhändler vor Ort

Kompetent und nah. Unsere Fachhändler beraten dich gerne ausführlich zu der individuellen Geräteausstattung deiner Küche. Bei ihnen erhältst du nicht nur viele Tipps und Informationen rund um die accent line Designlinie, es erwarten dich zusätzlich spannende Jubiläumsaktionen und -angebote. Mehr Infos beim Händler oder unter www.accentline.de



Smart Kitchen Dock

Entdecke den neuen **perfekten Assistenten für deine Küche**. Von Sprach- und Gestensteuerung, der perfekten Nutzung digitaler Rezept-Apps bis hin zur Steuerung deiner Bosch Home Connect Hausgeräte steckt alles drin. Mit dem Smart Kitchen Dock kannst du beispielsweise aus bestimmten Rezept-Apps die Einstellungen direkt an deinen Backofen senden. Mithilfe der FoodFittery App lässt du dir Rezepte ganz nach deinen Vorlieben oder mit Zutaten vorschlagen, die du noch im Kühlschrank hast und die aufgebraucht werden müssen. Auch ohne Tablet oder Smartphone ist das Smart Kitchen Dock ein vollfunktionstüchtiger Smart Speaker, der sich per Sprachbefehl über Alexa bedienen lässt. So kannst du deine Smart Home Geräte ganz bequem steuern.



SALLY & BOSCH

Sally kocht und backt fast täglich mit den Geräten von Bosch. Wie du mit den Hausgeräten ebenfalls ganz einfach zum perfekten Ergebnis kommst, zeigt sie dir in kurzen Videos. Ihre Lieblingsrezepte sowie Tipps und Tricks verrät sie dir nicht nur dort: Rezepte findest du auch in der Sally App mit Home Connect. Damit kannst du die Einstellungen der Rezepte direkt an deinen Backofen mit Home Connect senden. Mehr Infos unter www.sallyswelt.de und bosch-hc.de



SIMPLY YUMMY-APP

Lust auf mehr Rezeptideen? Hol dir die kostenlose App „Simply Yummy“. Dort findest du übersichtlich und strukturiert schnell leckere Rezepte, ob süß oder herzhaft. Leg dir dein Kochbuch an und erstelle individuelle Einkaufslisten. Zudem bekommst du praktische Tipps und Infos, deinem accent line Backofen mit Home Connect kannst direkt aus der App starten, für ein perfektes Backergebnis.

Mehr Infos: www.simply-yummy.de

Jetzt kostenlos herunterladen:



DIE
GRATIS
BACK-APP

ON AIR

Du schaust gern Kochsendungen? Dann schalte ein und sieh dir in den Folgen von Simply Yummy und Sally an. Oder erfahre in unseren YouTube Videos alles rund um die Bosch Hausgeräte, über all ihre Funktionen und erhalte viele wertvolle Tipps und Informationen. Alle Episoden findest du hier: BoschHome Deutschland, www.simply-yummy.de und www.bosch-home.com/de

GUT ZU WISSEN
FISCH & CO.

Frisch oder tiefgefroren – Garnelen und Fisch haben eine dicke Portion hochwertige Proteine, Jod und dabei erfreulich wenig Fett zu bieten. Achte beim Kauf auf Bio-Siegel, nachhaltige Fischerei oder Aufzucht.

Edel und wärmend!

KÜRBISCREMESUPPE
mit gebratenen Garnelen und
Knoblauch-Mandeln

FIT

mit Genuss

Hülsenfrüchte, Dinkel, Fisch und Fleisch – raffiniert kombiniert zu modernen Gerichten **mit Extra Protein-Kick!** Wir servieren dir Dinkel-Risotto, Schweinefilet mit Senflinsen und mehr. Diese Fitmacher schmecken lecker und sorgen für richtig viel Power!

Kürbiscremesuppe mit gebratenen Garnelen und Knoblauch-Mandeln

Für 4 Personen | 1 Std. 15 Min. Zubereitungszeit

1 kleiner Knollensellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
20 g Ingwer
1 kg Hokkaidokürbis
1 Süßkartoffel
1 säuerlicher Apfel
4 EL natives Olivenöl extra
1 1 heiße Gemüsebrühe
etwas frisch geriebene Muskatnuss
2 EL Rapsöl
80 g Mandelkerne
1 rote Peperoncino
12 rohe Garnelen (geschält)
200 g Sahne
etwas Salz, schwarzer Pfeffer

1 Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein hacken. Den Hokkaidokürbis waschen, halbieren und von Kernen und Fasern befreien, dann in Würfel schneiden. Die Süßkartoffel schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls klein schneiden.

2 4 EL Olivenöl in einem Topf mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 2** erhitzen. Sellerie, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Kürbis, Süßkartoffel und Apfel dazugeben, kurz mitdünsten. Die Brühe angießen und alles aufkochen, dann mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 40 Min. mit der Einstellung **Kochsensor PerfectCook: Stufe 3** köcheln lassen.

3 Inzwischen die Hälfte der Mandeln grob hacken. Den übrigen Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Peperoncino waschen

und in feine Ringe schneiden. 1 EL Rapsöl in einer Pfanne mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 3** erhitzen und die ganzen und gehackten Mandeln, Knoblauch und Peperoncino darin unter Wenden goldbraun rösten. Mit Salz würzen und auf einem Stück Küchenpapier abkühlen lassen.

4 Die Garnelen waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne 1 EL Rapsöl mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 4** erhitzen und die Garnelen darin von jeder Seite ca. 3 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Die Kürbissuppe fein pürieren. Die Sahne steif schlagen. 4 EL Sahne zum Garnieren zurückhalten, die übrige Sahne unter die Suppe heben. Alles erneut mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbissuppe in Schüsseln füllen, mit der übrigen Sahne, den Garnelen und den scharfen Knoblauch-Mandeln anrichten und sofort servieren.

Italienischer Klassiker *neu interpretiert*

Rote-Bete-Dinkel-„Risotto“ mit Kabeljau

Für 4 Portionen | 35 Minuten Zubereitungszeit

450 g Rote Bete
1 Zwiebel
3 EL natives Olivenöl extra
250 g „Dinkel wie Reis“
650 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
4 Zweige Rosmarin
1 Streifen Bio-Zitronenschale (ca. 3 cm)
4 Stücke Kabeljaufilet (ohne Haut, à ca. 125 g)
1/2 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale und Saft)
100 g frisch geriebener Pecorino
etwas Salz, schwarzer Pfeffer

1 Rote Bete schälen und auf einer Reibe grob raspeln, dabei mit Küchenhandschuhen arbeiten. Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 2** erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Dinkelkörner dazugeben und mitdünsten. Die heiße Brühe angießen, Lorbeerblatt und Zitronenschalenstreifen dazugeben. Alles aufkochen lassen, dann mit der Einstellung **Kochsensor PerfectCook: Stufe 2** ca. 25 Minuten garen, dabei in den letzten 15 Minuten die Rote Bete dazugeben und mitgaren. Zitronenschale und Lorbeerblatt wieder entfernen.

2 In der Zwischenzeit den Rosmarin waschen, trocken schütteln und grob zerpfücken. Die Kabeljaufilets mit Zitronensaft

beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit der **Bosch Assist-Einstellung für Fischfilets (Kabeljau)**, alternativ bei 180 °C Ober-/Unterhitze, ca. 15 Min. garen.

3 Den Pecorino fein reiben unter das „Risotto“ rühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Kabeljaufilets anrichten und servieren.

TIPP: Dinkel wie Reis bekommst du mittlerweile in allen Supermärkten, meist auch in der Drogerie und mit Glück beim Discounter. Du kannst Dinkel wie Reis genau wie Reis kochen und auch kombinieren. Probiere ihn doch mal in deinen liebsten Reisgerichte.

Profi-Tipp



Glasklar Der Dunstabzug macht beim Kochen einen guten Job und Eindruck. Ist er nicht mehr in Betrieb, lässt er sich fast unsichtbar in die Arbeitsplatte versenken.

Glas-Dunstabzug mit PerfectAir – besonders effizient

Der integrierte Dunstabzug ist immer da, wenn du ihn brauchst und das optische Highlight in deiner Küche. Wenn es beim Kochen hoch hergeht, kontrolliert der Dunstabzug mit seinem PerfectAir Luftgütesensor die Luft und passt die Abzugsleistung über alle Stufen hinweg dem Kochdunst automatisch und präzise an – besonders leise und besonders effizient. Die Farbe der LED-Beleuchtung kannst du übrigens ganz nach deinem Geschmack jederzeit ändern.

GUT ZU WISSEN DINKEL

Dinkel ähnelt geschmacklich dem Weizen, besticht aber durch eine besonders feine und leicht nussige Note. Zudem punktet er mit einem höheren Eiweißgehalt, Vitaminen und Mineralstoffen wie Magnesium und Eisen.

ROTE-BETE-DINKEL-„RISOTTO“ mit Kabeljau



Cremig und herrlich aromatisch

Zart und saftig



GUT ZU WISSEN LINSEN

Vielseitig und gesund. Die Kombination aus viel Eiweiß und Kohlenhydraten sowie wenig Fett macht die Mini-Hülsenfrüchte zu echten Kraftpaketen. Mit reichlich Ballaststoffen sind Linsen außerdem richtig sättigend.

SCHWEINEFILET mit Senflinsen und Rübensgemüse

Raffiniert & einfach mit tollen Aromen

Schweinefilet mit Senflinsen und Rübensgemüse

Für 4 Personen | 50 Min. Zubereitungszeit

1 Lorbeerblatt
Salz
1 1/2 TL Gemüsebrühe
150 g Berglinsen
150 g Puylinsen
2 EL Rapsöl
600 g Schweinefilet
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
15 g mittelscharfer Senf
Blättchen von 8 Stielen Thymian
300 g bunte Karotten
200 g Pastinaken
20 g Kräuterbutter
80 g Frischkäse
20 g Dijon-Senf

1 Ca. 1,3 l Wasser, Lorbeerblatt, 1 TL Salz und 1 TL Gemüsebrühe in einen Topf geben und aufkochen lassen. Linsen zugeben und mit der Einstellung **Kochsensor PerfectCook: Stufe 2** ca. 30 Min. bissfest garen.

2 Währenddessen in einer Pfanne das Öl mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 5** erhitzen und das Schweinefilet rundherum scharf anbraten. Das Filet herausnehmen, mit 1 TL Salz sowie ¼ TL Pfeffer würzen und mit dem Senf bestreichen. Die Thymianblättchen rundherum festdrücken und das Filet auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Bratenthermometer in das Fleisch einstecken. Das Filet mit der Einstellung **PerfectRoast: Schweinefilet, 58 °C** (150 °C Ober-/Unterhitze; ca. 15 Min.) garen.

3 In der Zwischenzeit die Karotten und Pastinaken schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse mit Kräuterbutter in einer Pfanne mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 2** andünsten und mit ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer würzen.

4 Die Linsen in ein Sieb abgießen und wieder zurück in den Topf geben. Den Frischkäse mit Dijonsenf, restliche Gewürzpaste, ¼ TL Pfeffer sowie ¼ TL Salz zu den Linsen geben und alle gut vermengen.

5 Das Schweinefilet aus dem Backofen nehmen und kurz auf einem Schneidebrett ruhen lassen. Anschließend das Filet in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Rübensgemüse und den Senflinsen anrichten und servieren.

Profi-Tipp



Perfekte Kontrolle: Ob du die manuelle Einstellung oder den Bosch Assist verwendest – das Bratenthermometer garantiert saftiges Fleisch.

PerfectRoast Bratenthermometer – gart auf den Punkt

Nie wieder trockene Braten! Dafür sorgt das Bratenthermometer deines Sensor-Backofens, das dank seiner drei Sensoren ganz genau weiß, wann das Fleisch gar ist. Wie das funktioniert? Ganz easy. Stecke zuerst das Thermometer in das Fleisch ein. Stelle dann einfach die Heizart, die Temperatur und die gewünschte Kerntemperatur für das Fleischstück ein. Sobald diese dann erreicht ist, ertönt ein Signal und dein Braten ist fertig. Oder du wählst den Bosch Assist aus und dein Backofen regelt den Bratvorgang ganz automatisch.

Quinoa-Linsen-Salat mit Sesamdressing

Für 4 Personen | 40 Min. Zubereitungszeit

150 g Beluga-Linsen
Salz
150 g bunter Quinoa
250 g Erbsen (TK)
80 g Tahin (Sesampaste)
20 g Sojasauce
20 g Essig
1 kleine Knoblauchzehe
10 g Sesamsaat
1 Beet Rettich Kresse
2 gelbe Paprikaschoten
2 Lauchzwiebeln
25 g Cashewkerne

1 Die Linsen mit reichlich Wasser und ½ TL Salz in einen Topf geben. Die Linsen mit der Einstellung **PerfectCook: Stufe 3** aufkochen lassen. Anschließend auf **Stufe 2** die Linsen 5 Min. köcheln lassen.

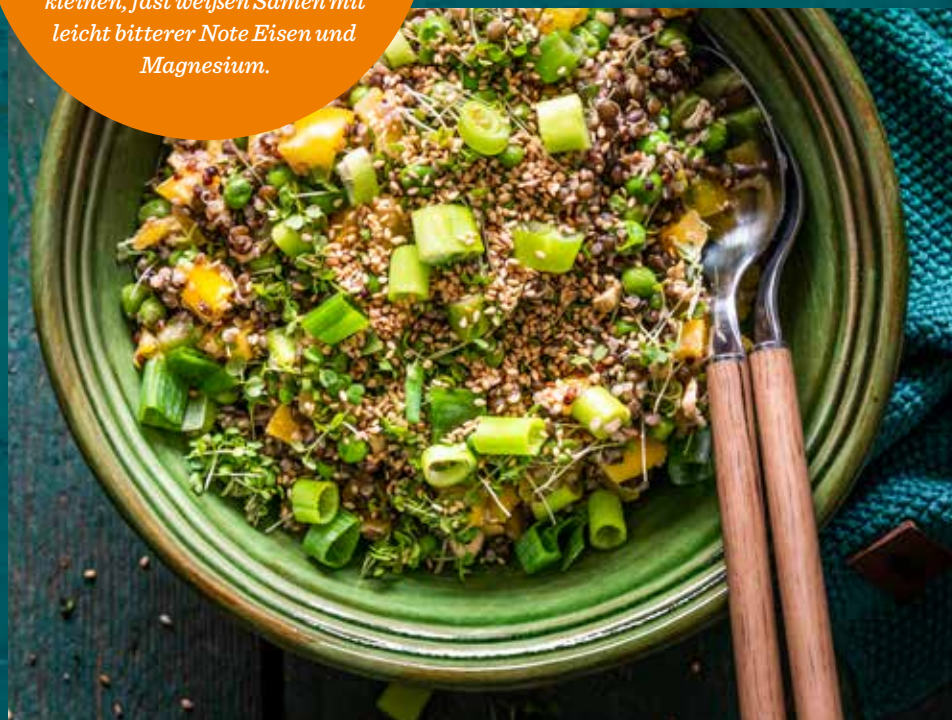
2 In der Zwischenzeit den Quinoa mit Wasser abspülen. Quinoa zu den Linsen geben und weitere 15 Min. auf Stufe 2 garen. Erbsen ca. 5 Min. vor Ende der Garzeit zugeben. Die Linsen-Quinoa-Mischung abgießen und in einer Schüssel abkühlen lassen.

3 Sesampaste, Sojasauce, Essig, 3 EL Wasser, fein gehackte Knoblauchzehe sowie 1 ½ TL Salz in einer Schüssel verrühren. Das Dressing anschließend über die Linsen-Quinoa-Mischung geben. Die Sesamsaat in einer Pfanne mit der Einstellung **PerfectFry: Stufe 4** goldbraun anrösten.

4 Die Paprika würfeln, die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Die Cashewkerne fein hacken. Die Kresse vom Beet schneiden, zusammen mit Paprikawürfeln, Lauchzwiebeln und Cashewkernen unterheben. Den Salat mit gerösteter Sesamsaat bestreut servieren.

GUT ZU WISSEN QUINOA

Das Pseudogetreide aus Südamerika punktet mit besonders vielen hochwertigen Proteinen und essentiellen Aminosäuren. Zudem enthalten die kleinen, fast weißen Samen mit leicht bitterer Note Eisen und Magnesium.



Impressum

www.simply-yummy.de

Simply Yummy ist ein Magazin der Robert Bosch Hausgeräte GmbH

HERAUSGEBER

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München

PROJEKTLEITUNG

Christiane Maron

VERLAG

falkemedia GmbH & Co. KG
An der Halle 400 #1
24143 Kiel
Tel. +49(0)431/200 766-0
Fax +49(0)431/200 766-50
E-Mail: info@falkemedia.de

VERLEGER

Kassian Alexander Goukassian
(V. i. S. d. P.)

REDAKTION

Stefanie Nickel

GRAFIK UND BILDBEARBEITUNG

Anne Wasserstrahl, Heike Reinke

REZEPTFOTOS

Robert Bosch Hausgeräte GmbH/
Tina Bumann, Kerstin Getto,
Anna Gieseler, Ira Leoni,
Katharina Küllmer, Désirée Peikert

FOTOS

Robert Bosch Hausgeräte GmbH;
Tize Photographie
Gettyimages.de/iStock/Getty Images
Plus: XXX)

LEKTORAT

Gabi Hagedorn

DRUCK

Evers & Evers GmbH & Co. KG
Ernst-Günter-Albers-Straße 13
25704 Meldorf
info@eversfrank.com

Raumwunder mit extra viel Platz & Frische



COOLER PROFI Du liebst marktfrisches Obst und Gemüse und möchtest deinen Wocheneinkauf optimal aufbewahren? Dann sind die French Door NoFrost Kühl-Gefrier-Kombinationen mit VitaFresh im XXL-Format genau das Richtige für dich. Der großzügige Stauraum mit bis zu 605 Litern Fassungsvermögen bieten all deinen Lebensmitteln in jeder Größe und Form ein Maximum an Platz. So kannst du nicht nur große Mengen übersichtlich und optimal lagern, sondern schützt zudem die Umwelt. Denn dank der innovativen Frischhaltetechnologie VitaFresh 0°C bleiben Obst, Gemüse, Fleisch und Co. viel länger frisch und perfekt geschützt. Auf Knopfdruck erhältst du gekühltes Wasser und frische Eiswürfel. Mithilfe der Home Connect-App lässt sich dein Kühlgerät vom Smartphone oder Tablet aus jederzeit überwachen und steuern. Genieße die große Vielfalt, mit der Du jederzeit gesund essen kannst.

► Weitere Informationen unter bosch-home.de

