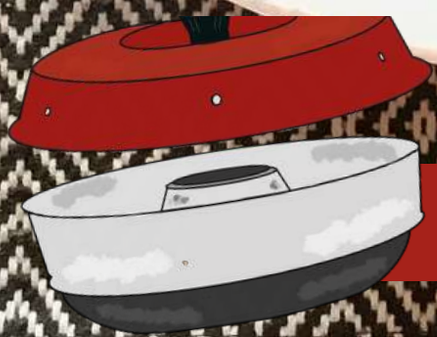
OMNIA BACKOFEN REZEPTE

SCHNELL, MEDITERRAN & LECKER

& RABATTCODE FÜR OMNIA PRODUKTE



REZEPTE VON REISEAUSSCHNITTE

INHALT SEITE:

3 MEINE TIPPS ZU DEN GERICHTEN

4-5 MEDITERRANE GNOCCHIS

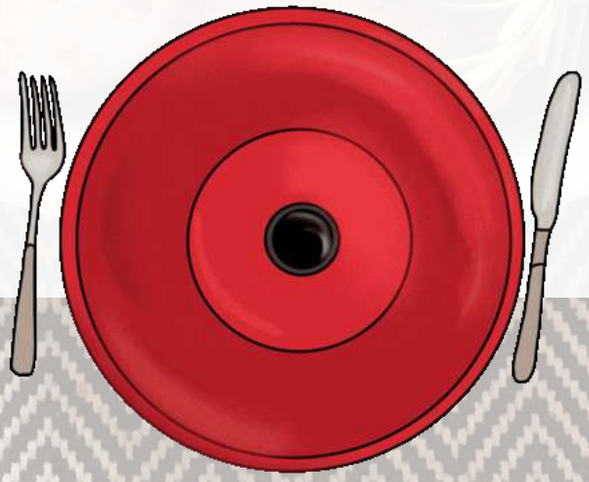
6-7 SCHAFSKÄSE MIT SENFKRUSTE

8-9 MALLORQUINISCHES HÄHNCHEN

10-11 LACHS AUF SPINAT

12-13 FENCHEL-BROTAUFLAUF

14 DANKE & OMNIA RABATTCODE



MEINE TIPPS:

Wenn du ein ganz schnelles & leckeres Rezept machen möchtest mit wenig Zutaten: Wähle **Gericht Nr. 1 oder 2**

Gericht Nr. 3: Das mallorquinische Hähnchen lässt sich gut vorbereiten: Unterwegs einfach alles in einen großen Gefrierbeutel packen und ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vergiss die Kräuter nicht - der Duft wird dich umhauen!

Du möchtest Fisch essen, aber es soll nicht alles nach Fisch riechen? Dann wähle **Gericht Nr. 4** - Lachs schnell, unkompliziert und so köstlich!

Beste & leckerste “alte” Brotverwertung und ja, trau dich mal mit dem Fenchel. Schieb den Gedanken an Fencheltee & Bauchweh zur Seite - gerade in dieser Kombination schmeckt er so lecker, besonders in der etwas kühleren Jahreszeit - also wähle **Gericht Nr. 5**

Tipp für alle 5 Gerichte:
Ich verwende fast nur noch die **beschichtete Omnia Form** (*Affliate Link). Denn diese ist so einfach zu reinigen, im Prinzip ist es gar nötig, denn es bleibt einfach nichts zurück in der Form.

Kleiner Tipp:

Beim Einfüllen von flüssigen Zutaten mit einem Dosendeeckel das Loch in der Mitte abdecken. Danach wieder entfernen!

Schnelle mediterrane Gnocchis

Zutaten für 3-4 Personen

- Gnocchis 500g
- Mozzarella 125g
- 2 Dosen Tomaten, stückig
- 1 Zwiebeln
- Basilikumpesto
- etwas Olivenöl
- frisches Basilikum
- Salz/Pfeffer
- Knoblauch nach Lust & Laune

TIPP:
Geht alternativ auch prima mit Tortellinis !

Zubereitung

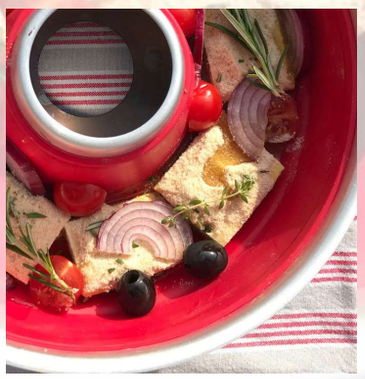
Eine Dose Tomaten gleichmäßig in den Omnia füllen. Die Hälfte der kleingeschnittenen Zwiebeln dazu geben und mit Salz & Pfeffer würzen. Darauf die Gnocchis rundherum verteilen. Dann die 2. Dose Tomaten mit den restlichen Zwiebeln, Salz & Pfeffer, drüber geben.

Den Omnia für **ca. 20 Minuten** auf den Gasherd bei mittlerer Hitze stellen. In der Zwischenzeit den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und das frische Basilikum fein hacken.

Nach den 20 Minuten den Omnia von der Flamme nehmen und die Mozzarella-Scheiben drauf legen. Auf jeder Scheibe einen Teelöffel Basilkumpesto geben und das frische Basilikum verteilen. Das Ganze dann noch 2 Minuten ziehen lassen und fertig!

TIPP: Bei 4 Personen idealerweise noch einen Salat dazu machen, damit alle satt werden!

Dijon-Senf
der Originale
Devina
Original griechischer
SPANISCHER GARTEN
OLIVEN
SCHWARZE CACEREÑA ENTKERNT



Schafskäse mit Senfkruste

Zutaten für 2 Personen

- Schafskäse 200g
- Olivenöl
- Senf, z.B. Dijonsenf
- Kräuter - Rosmarin & Thymian
- 8-10 Cocktailtomaten
- 10-12 Oliven, schwarz
- 1-2 rote Zwiebeln
- Paniermehl
- Silikonform oder die beschichtete [illegible]
  (es geht auch ohne, aber sie ist leichter zu reinigen)

Zubereitung

Schafskäse in 2 Hälften teilen und nochmal in der Mitte durchschneiden. Alle Hälften mit Senf bestreichen, dann mit Paniermehl dünn abdecken.

Die Silikonform des Omnias mit ca. 8 EL Olivenöl befüllen, Kräuter klein hacken und mit dem Öl mischen. Den vorbereiteten Schafskäse vorsichtig in die Omina Form legen. Evtl. die Stücke nochmal halbieren, dann passen sie schön rundherum hinein. Cocktailtomaten halbieren, eine Handvoll schwarze Oliven und rote Zwiebeln in Streifen geschnitten dazu legen.

Für ca. 10-12 Minuten auf den Gasherd bei mittlerer Hitze stellen.Schaut gerne nach 10 Minuten einmal unter den Deckel.

TIPP: Bei 3-4 Personen reicht die Menge als Vorspeise. Wechsel einfach mal die Senfsorte - direkt eine neues Geschmackserlebnis

50
100
150
200
250
300
100
200
300
400
500
°C
°F

MARK
2-fach konzentriert
200 g
Getrocknete
TOMATEN
Basilikum
Seeberger
Pflaumen

Mallorquinisches Hähnchen

Zutaten für 2 Personen

- 500g Hähnchenbrustfilets
- 1 Tüte Backpflaumen
- 1 Glas getrocknete Tomaten in Ö
- 1 Tube Tomatenmark
- 1 große Gemüsezwiebel
- 1/3 Tüte getrocknetes Basilikum
- etwas Olivenöl
- Rosmarin Zweige &
  Salbei Blätter frisch
- Zaziki - **ganz wichtig**
- Basmati Reis (alternative Baguette)

Zubereitung

Die Hähnchenbrustfilet in kleine Würfel schneiden und in eine größere Schüssel einfüllen. Das Glas mit den getrockneten Tomaten samt Öl & die Tüte Backpflaumen dazu schütten. Die Tube Tomatenmark hinzugeben und alles gut umrühren. Die Gemüsezwiebeln achteln und in der Mitte durchschneiden (nicht zu kleine Stücke) und ebenfalls hinzugeben. Das getrocknete Basilikum drüber schütten. Alles sehr gut miteinander verrühren und noch etwas Olivenöl hinzufügen.

Idealerweise das Ganze einen Tag vorher fertigstellen und im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Minimum zum Marinieren ist ein halber Tag. Aus Platzgründen könnt ihr das Ganze in einen größeren Gefrierbeutel umfüllen, der läßt sich besser im Kühlschrank deponieren.

Das Ganze dann bei 5 Minuten hoher Flamme und dann 45 Minuten bei mittlerer Flamme auf den Gasherd stellen.

Zur gegebener Zeit den Basmati-Reis kochen und zum Essen dann mit Zaziki servieren.

Lachs auf Spinat mit Tomatensoße

Zutaten für 3-4 Personen

- Lachs 300-400 g
- Blattspinat 500 g
- 2 Dosen Tomaten, stückig
- Sahne 1 Becker
- Paprikapulver 1 EL
- Salz/Pfeffer
- Knoblauch 1-2 Zehen
- etwas Parmesan, grob gerieben

Zubereitung

Als erstes kommt der Blattspinat in die Omnia Form und darauf verteilt der Lachs in entsprechende Stücke.

Dann wird die Soße angerührt. Dazu kommt die Sahne mit den Dosentomaten, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Knoblauch, der in kleine Stückchen geschnitten wird, zusammen in einen Becher - alles gut mit einander umrühren. Die Menge vom Knoblauch könnt ihr anpassen.

Dann die Soße über den Lachs, bzw. Blattspinat, gleichmäßig verteilen. Zum Schluss den Parmesan drüber streuen.

Das Ganze muss nun ca. 25-30 Minuten im Omnia backen.

TIPP: Dazu passt Basmati Reis oder ein Baguette

Mozzarella

BIO7 INITIATIVE
350 g

Fenchel-Brotauflauf

Zutaten für 2 Personen

- 4 Scheiben Graubrot – **am besten: älteres, trockenes Brot**
- 500 g passierte Tomaten
- 150 g Fenchel
- 200g Mozzarella
- 1 große Tomate
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 EL Honig
- Kräutersalz & frischen Pfeffer
- Frisches Basilikum (optional)

Zubereitung

Knoblauch in kleine Stücke schneiden und den **Fenchel** in kleine Würfel. Vorher den Strunk vom unteren Ende vom Fenchel grosszügig abschneiden. Das Fenchelgrün könnt ihr auch mit verwenden, das ist besonders intensiv.
In die Omnia Form füllen wir die Hälfte der passierten Tomaten, würzen diese gut mit Kräutersalz, Pfeffer und einem Esslöffel Honig. Darauf verteilen wir dann die Hälfte des Fenchels und der Knoblauchzehen. Im Anschluss platzieren wir darauf unsere **Brotscheiben** im Omnia. Je nach Größe der Scheiben, müsst ihr sie etwas zurecht schneiden. Die ganze Fläche sollte abgedeckt sein. Auf das Brot kommt nun wieder die gleiche Schicht wie zu Beginn. Wenn dann noch Brotstücke übrig bleiben, platzieren wir diese oben drauf. Darauf legen wir den **Mozzarella** und die **Tomatenscheiben,** jeweils in Scheiben geschnitten. Dann für 5 Minuten auf großer Flamme und ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme auf den Gasherd.

TIPP: Zum Schluss noch frisches Basilikum zugeben

DANKE,

dass du meine kleine Rezeptauswahl für den Omnia gespeichert hast. Ich hoffe, die Rezepte schmecken dir und begleiten dich auf deinen Reisen oder auch mal zu Hause. Alle Rezepte gehen natürlich auch in einer Auflaufform im Backofen zu Hause. Wobei ich auch zu Hause den Omnia im Einsatz habe

RABATTCODE OMNIA

Mit meinem Rabattcode **REISEAUSSCHNITTE15** erhältst du im Omnia Shop beim Check out 15% auf deine Bestellung. Hier geht es zum Shop (Affiliate Link):

OMNIA SHOP

Wenn du ein Gericht unterwegs im Omnia kochst und es auf Social Media teilen möchtest, dann verwende doch gerne dazu meine **Omnia GIF Sticker**.

In der GIF Suche mit dem Suchbegriff “**ra omnia**” findest du eine Auswahl an Omnia-Stickern.

Ich freue mich, wenn du mich dabei markierst mit **@reiseausschnitte**, dann sehe ich es auch .

Wenn dich auch unsere Wohnmobilreisen interessieren, dann besuche doch gerne meinen Reiseblog **www.reiseausschnitte.de** und stöbere einmal durch.