

Kochen mit den Glubschis



160 Seiten | zahlr. Farbfotos

19,5 cm x 25,5 cm | Hardcover mit Glitzeraugeneffekt

€ 22,90 (D) | € 23,90 (A)

ISBN: 978-3-96033-159-9

Fotocredit: Maria Brinkop, Hildesheim, für Tre Torri Verlag

Blick ins Buch: <https://www.yumpu.com/de/document/view/67359354/kochen-mit-den-glubschis>

Bunte Abenteuer und Kochspaß mit den Glubschis

Das erste Kochbuch der flauschigen Kuscheltierfamilie aus dem Hause © NICI zieht mit zahlreichen Lieblingsrezepten von Rainbow, Clooney und Co. sowie kunterbunten Kurzgeschichten kleine und große Anhänger in seinen Bann – ein kulinarischer Spaß für die ganzen Familie und für überzeugte Glubschi-Fans in jedem Alter.

Kunterbunte Geschichten und köstlich-originelle Rezepte für jeden Anlass

Ob durch die wundersame Natur, den wilden Wald, in den Großstadtdschungel, in die Berge oder mitten im Meer – mit den Glubschis erlebt man großartige Abenteuer. Über 50 ausgewählte und „glubschigeprüfte“, kunterbunte Rezepte garantieren dabei viel Abwechslung. Von leckeren Frühstücksideen mit tierischen Bagels und blumigen Focaccias über wilde Flammkuchen bis hin zu selbstgemachten Fisch-Frikadellen ist alles dabei. Auch für alle Süßmälchen ist das Passende dabei – Rainbow Cake, rosiger Apfelkuchen und affenstarke Bananen-Quarkbällchen sind dabei auch Highlights für den nächsten Kindergeburtstag.

Besonderes Highlight:

Neben der veredelten Ausstattung des Buchs mit Glitzeraugeneffekt sorgen einleitende Kurzgeschichten der jeweiligen Abenteuer für noch mehr Back- und Kochspaß.

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842

Über die Glubschis:

Die GLUBSCHIS sind super coole Kuscheltiere und Schlüsselanhänger mit großen Glitzeraugen. Von Einhorn, über Husky bis zu Fledermaus – mit ganz verschiedenen Charakteren und super weich.

<https://www.nici.de/produkte/glubschis/>

Einige Impressionen:



12 Wundersame Natur

13 Wundersame Natur

KNUSPER-SCHIFFCHEN MIT GEMÜSE

Für 4 Schiffchen

- 2 rote Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Oregano
- 3 EL Olivenöl
- 200ml passierte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 1 Packung Pizzateig aus dem Kühlregal (400g)
- 150g geriebener Käse
- ½ Bund Rucola
- 3 Zweige Thymian
- 150g Ziegenfrischkäse
- 3 TL flüssiger Honig

1. Für die Füllung Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Aubergine putzen, waschen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Oregano fein hacken.
2. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Auberginen-, Paprika-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben. Alles so lange anschwitzen, bis das Gemüse Farbe bekommt. Dann die passierten Tomaten einröhren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Oregano und 1 Prise Zucker zugeben. Weitere 10 Minuten in der Pfanne schmoren, bis die Flüssigkeit von den Tomaten verdampft ist.
3. Den Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig quer in 4 gleich große Rechtecke schneiden und auf das Blech legen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und mittig die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Die Teigränder seitlich darüber anlegen, die schmalen Enden zusammendrücken und so zu „Schiffchen“ formen. Im Backofen ca. 10 Minuten goldbraun-knusprig backen.
5. Den Rucola etwas kleiner schneiden. Die Blättchen vom Thymian abzupfen. Die fertig gebackenen Schiffchen mit Frischkäse, Rucola und Thymian belegen. Zum Schluss ein paar Tropfen Honig darüber träufeln.

GLOONEYS TIPP
Auch mit Blätter- oder Filoteig werden die Schiffchen lecker knusprig. Beides gibt es ebenfalls im Kühlregal. Und noch knackiger, mit gehackten Walnüssen!

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842

46 Im wilden Wald

FLAMMKUCHEN MIT WILDEN BÄUMCHEN

Für 4 Flammkuchen

WALNUSSE-HUMMUS
200g Kichererbsen
120g Walnusskerne
1 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Kreuzkümmel

TEIG
500g Weizenmehl
1 TL Salz
1 TL Zucker
350ml Mineralwasser
Mehl zum Bearbeiten

BELAG
400g Wilder Brokkoli (Bimi)
Salz
1 rote Zwiebel
250g Ricotta

- Den Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Für den Hummus die Zutaten mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel cremig pürieren und abschmecken, ggf. 1–2 EL Wasser untermixen.
- Alle Teigzutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. In vier Portionen teilen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu dünnen Fladen ausrollen und auf je einem Backpapierbogen legen. Den Hummus dünn auf dem Teig verteilen.
- Wilden Brokkoli waschen und putzen (dicke Stängel ggf. kürzen und längs halbieren). In kochendem Salzwasser ca. 30 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
- Die Flammkuchen mit Brokkoli und Zwiebelringen belegen. Den Ricotta mit einem kleinen Löffel darüber verteilen.
- Die Flammkuchen nacheinander im Backofen ca. 8–10 Minuten knusprig backen.

BOSWELLS TIPP
Wenn es mal schneller gehen soll: es gibt den Teig auch bereits fertig im Supermarkt-Kühlregal. Dann steht das Essen ratzfatz auf dem Tisch. Und den Belag können sich alle, die mitessen wollen, selbst aussuchen, z. B. „Blumenkohl-Bäume“ und knackige Haselnüsse.




138 Mitten im Meer



FERRIS TIPP
Die Frikadellen sind auch perfekt für einen Ferris-Burger: Einfach die Fischstäbchen vom Meeres-Burger von Seite 135 austauschen und dann reinbeißen. Himmlich, was für ein leckerer Haihappen!

Mitten im Meer 139

FISCH-FRIKADELLEN MIT SALAT

Für 2 Portionen

LAUWARMER KARTOFFEL-GURKEN-SALAT
8 festkochende Kartoffeln
Salz
1 Salatgurke
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter
200 ml Gemüsebrühe
2 TL Senf
8 EL Apfelessig
½ Bund gehackte Petersilie
Pfeffer
3 EL Rapsöl

FISCHFRIKADELLEN
350g Seelachsfilet
3 Frühlingszwiebeln
¼ unbehandelte Zitrone
60g Semmelbrösel
60 ml Sahne
1 Ei
Salz, Pfeffer
2 EL Pflanzenöl

- Für den Kartoffel-Gurken-Salat die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser etwa 20–25 Minuten kochen. Danach abschütten, ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
- Gurke schälen, in feine Scheiben schneiden und mit 1 TL Salz mischen. 10 Minuten in einem Sieb abtropfen lassen und leicht ausdrücken. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen.
- Die Brühe erhitzen und mit Zwiebelwürfeln, Senf, Essig und Petersilie gut vermengen. Über die Kartoffelscheiben und Gurken geben, alles gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Essen das Öl unterheben.
- Für die Fischfrikadellen das Seelachsfilet in einer Küchenmaschine oder mit einem großen Messer fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Von der Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen.
- Semmelbrösel und Sahne mischen und zusammen mit Frühlingszwiebeln und Ei unter die Fischmasse kneten. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft würzen. Mit feuchten Händen aus der Masse zwei Frikadellen formen.
- Fett in einer Pfanne erhitzen und die Fischfrikadellen darin von beiden Seiten ca. 5–6 Minuten braten.

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842

26 Wundersame NaturWundersame Natur 27

RAINBOW-CAKE

Für 1 Backblech

- 6 Eier
- 250g Butter
- 500g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- Salz
- 500g Mehl
- 4 EL Backpulver
- 250 ml Buttermilch

GLASUR

- 250g Puderzucker
- 5 EL Zitronensaft

AUSSERDEM

- Butter zum Einfetten
- bunte Lebensmittelfarben
- bunte Zuckerstreusel

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. **Tipp:** Das Backblech zuerst mit etwas Butter einstreichen, dann haftet das Backpapier besser und verschiebt sich nicht. Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Rührbesen eines Handrührgeräts schaumig schlagen. Mehl und Backpulver in einer zweiten Schüssel vermengen, unterheben und mit der Buttermilch zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Teig gleichmäßig auf vier Schüsseln aufteilen und drei jeweils in einer anderen Farbe einfärben. Den vierten Teig neutral lassen. Die vier Teigportionen abwechselnd auf dem Backblech verteilen. In den Backofen geben und ca. 25 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Zitronensaft vermengen. Die Glasur auf dem Kuchen verteilen, mit bunten Zuckerstreuseln dekorieren und vor dem Anschneiden trocknen lassen.



RAINBOW CANDYS TIPP
Ich verkleide mich Jeden Tag als Regenbogen und mache damit die ganze Welt bunter. Der Regenbogenkuchen wird mit einer Glasur in quietschbunten Farben noch bunter und toller.

Pssst: So ein schöner Kuchen ist eine Mega-Überraschung zum Mutter- oder Vattertag!



Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder besuchen Sie uns auf [Facebook](#) und [Instagram](#).

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842