

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
www.tchibo.de

Artikelnummer: 650 290



www.tchibo.de/anleitungen

## Wichtige Hinweise

• Der Artikel ist geeignet zum Garen von vegetarischen/veganen/fleischhaltigen Würstchen in der Mikrowelle oder im Backofen. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Mikrowellen-Herstellers.

 Der Artikel ist für den Gebrauch in der Mikrowelle bei max. 800 W geeignet.  
800 W

 Der Artikel ist für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °C geeignet.

 Wenn Sie den Artikel im heißen Backofen/in der heißen Mikrowelle verwenden, fassen Sie ihn nur mit einem Backhandschuh o. Ä. an.

 Stellen Sie den Artikel nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.

• Der Artikel ist für den Gebrauch im Gefriergerät geeignet.

 Schneiden Sie in dem Artikel keine Speisen und verwenden Sie darin keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Der Artikel wird dadurch beschädigt.

• Reinigen Sie den Artikel vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.

 Der Artikel ist auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

• Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche des Artikels kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.

## Vor dem ersten Gebrauch

▷ Reinigen Sie den Artikel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände. Sie können den Artikel auch in der Spülmaschine reinigen. Sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

## Gebrauch

- ▷ Füllen Sie die Masse in die Mulden des Artikels.
- ▷ Setzen Sie den transparenten Deckel so auf, dass er in die Vertiefungen an den Seiten passt.
- ▷ Garen Sie die Würstchen 5 Minuten in der Mikrowelle und lassen Sie sie anschließend ca. 2 Minuten in der Form ruhen.
- ▷ Nehmen Sie den Deckel mithilfe eines Backhandschuhs o. Ä. ab, wenden Sie den Artikel und drücken Sie leicht, um die Würstchen herauszunehmen.

## Rezepte

### Tofu-Curry-Würstchen

Zutaten (für 2-3 Personen) | Zubereitung 20 Min.  
100 g Karotten, 75 g Kartoffeln, 50 g Zwiebeln, 100 g Tofu (klein geschnitten), 20 g gehackte Mandeln, 25 g glutenfreies Buchweizenmehl, 1 EL Currypulver (Tandoori Masala), 1 TL Salz

#### Zubereitung

1. Karotte, Kartoffel und Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse kochen, bis es gar ist.
2. Gemüse mit Tofu, Salz und Currypulver pürieren.
3. Gehackte Mandeln und Mehl unterrühren.
4. Masse in den Veggie-Würstchenbereiter füllen und 5 Minuten in der Mikrowelle bei 800 W garen. Würstchen anschließend 2 Minuten in der Form ruhen lassen.
5. Grillen oder in einer Pfanne knusprig anbraten.

### Mediterrane Blumenkohlwürstchen

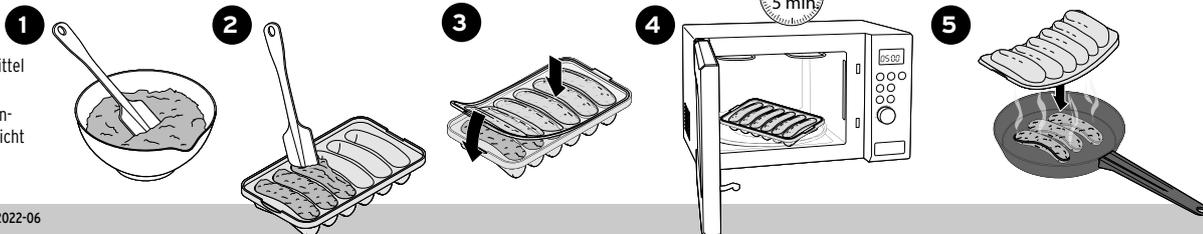
Zutaten (für 2-3 Personen) | Zubereitung 20 Min.  
300 g Blumenkohl, 100 g getrocknete Tomaten, 60 g Basilikum, 2 Zehen Knoblauch, 50 g schwarze Oliven, 40 g Walnüsse, Oregano, 100 g geriebenen Parmesan, 2 Eier, 60 ml Olivenöl, 40 g Reismehl (oder anderes Mehl), Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

1. Basilikum mit Walnüssen, Öl, Blumenkohl, Eiern, Salz und Pfeffer pürieren.
2. Getrocknete Tomaten und schwarze Oliven sehr fein hacken. Mit der Blumenkohlmasse, dem Parmesan und dem Reismehl mithilfe eines Spatels vermischen.
3. Masse in den Veggie-Würstchenbereiter füllen und 5 Minuten in der Mikrowelle bei 800 W garen. Würstchen anschließend 2 Minuten in der Form ruhen lassen.
4. Grillen oder in einer Pfanne knusprig anbraten.

#### Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH  
© 2022 Lékué, Barcelona  
Alle Rechte vorbehalten



Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Product number: 650 290



[www.tchibo.de/instructions](http://www.tchibo.de/instructions)

(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen")

## Important information

The product is suitable for cooking meat and meat-free sausages in the microwave or oven. Only use the product for its intended purpose! Please also refer to the manufacturer's instructions for your microwave.

The product is suitable for use in the microwave at max. 800 W.

The product is suitable for use at temperatures of between -20 °C and +200 °C.

If you use the product in a hot oven/microwave, always use oven gloves or similar to handle it.

Do not place the product over naked flames or on hobs, oven floors or other heat sources.

The product is suitable for use in the freezer.

Do not cut food inside the product and do not use pointed or sharp objects in the product. This will damage the product.

Clean the product with hot water and a little washing-up liquid before using it for the first time and after every further use.

Do not use caustic cleaning products or abrasive sponges for cleaning.

The product is also dishwasher safe. However, do not place the product directly over the heating elements.

Over time, grease may discolour the surface of the product. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the product.

## Prior to first use

▶ Clean the product with hot water and a little washing-up liquid. Do not use caustic cleaning products or sharp/pointed objects for cleaning. The product can also be cleaned in the dishwasher. However, do not place the product directly over the heating elements.

## Use

- ▶ Fill each of the hollows with the mixture.
- ▶ Place the transparent lid onto the mould, ensuring that it fits into the recesses on the sides.
- ▶ Cook the sausages in the microwave for 5 minutes, then allow them to rest in the mould for 2 minutes.
- ▶ Remove the lid using an oven glove or similar, then turn the product over and press on it gently to remove the sausages.

## Recipes

### Tofu and curry sausages

Ingredients (for 2-3 people)

Preparation time: 20 min.

100 g carrots, 75 g potatoes, 50 g onions, 100 g tofu (finely chopped), 20 g chopped almonds, 25 g gluten-free buckwheat flour, 1 tbsp curry powder (tandoori masala), 1 tsp salt

#### Preparation

1. Peel and cut the carrot, potato and onion into small pieces. Simmer the vegetables until cooked.
2. Blend the vegetables, tofu, salt and curry powder to create a smooth mixture.
3. Stir the almonds and flour into the mixture.
4. Pour the mixture into the veggie sausage maker and cook in the microwave for 5 minutes at 800 W. Allow the sausages to rest in the moulds for 2 minutes before removing them.
5. Grill or fry the sausages until crispy.

### Mediterranean-style cauliflower sausages

Ingredients (for 2-3 people)

Preparation time: 20 min.

300 g cauliflower, 100 g sundried tomatoes, 60 g basil, 2 garlic cloves, 50 g black olives, 40 g walnuts, oregano, 100 g grated parmesan, 2 eggs, 60 ml olive oil, 40 g rice flour (or other flour), salt and pepper

#### Preparation

1. Blend the basil, walnuts, oil, cauliflower, eggs, salt and pepper until smooth.
2. Finely chop the sundried tomatoes and black olives. Combine these ingredients with the cauliflower mixture, the parmesan and the rice flour using a spatula.
3. Pour the mixture into the veggie sausage maker and cook in the microwave for 5 minutes at 800 W. Allow the sausages to rest in the moulds for 2 minutes before removing them.
4. Grill or fry the sausages until crispy.

Recipes:

Reproduction authorised for Tchibo GmbH

© 2022 Lékúé, Barcelona

All rights reserved

