Miele

Home Office Küche für 1 Person

Im Glas

Reis. Limette. Sardine.

Zutaten für 1 Person

1 Tasse Jasminreis | 1 EL Currypulver | 1 Limette | 1 Frühlingszwiebel | 1 Stange Staudensellerie | Salz, Pfeffer | Sardinen aus der Dose | 1 Handvoll frische Sprossen

Zubereitung

In einen ausreichend großen Topf den Reis und 1 1/2 Tassen Wasser geben und am Miele Kochfeld die Temperatur auf mittlere Hitze einstellen. Sobald der Reis kocht, die Hitze auf minimale Stufe reduzieren, einen Deckel aufsetzen und so lange leicht köcheln lassen bis der Reis gar und das Wasser aufgebraucht ist. Dabei ab und an umrühren, damit nichts am Boden ansetzt. Currypulver und Limettensaft vermischen und unter den Reis heben. Die Frühlingszwiebel und den Sellerie gut waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit dem marinierten Reis vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Den abgeschmeckten Reis in ein ausreichend großes Glas (oder Schüssel) geben. Die Sardinen oben auf setzen und mit frischen Sprossen bestreuen.

Suppe

Erbse. Zitrone. Kümmel.

Zutaten für 1 Person

1 Schalotte | 150 g tiefgekühlte Erbsen | 150 ml Schlagobers | 100 ml Gemüsebrühe | 1 Zitrone | Salz, Pfeffer | 1 TL Bockshornklee gemahlen | 1 TL Kümmel gemahlen | frische Sprossen

Zubereitung

Die Schalotte schälen und würfelig schneiden. Einen ausreichend großen Topf auf das Miele Kochfeld geben, auf mittelre Hitze einstellen und das Olivenöl erhitzen. Die fein gehackte Schalotte darin für 2 Minuten anschwitzen, anschließend die angetauten Erbsen dazu geben und kurz mit anschwitzen. Mit Obers und Brühe aufgießen, Hitze etwas reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürrierstab fein mixen. Mit dem Saft der Zitrone, Salz, Pfeffer, dem Bockshornklee und dem Kümmel abschmecken.

Anrichten

Die fertige Suppe in eine Schüssel geben und mit frischen Sprossen garnieren.

Unser Miele-Tipp

Anstelle von Sprossen können auch Nüsse in einer Pfanne am Kochfeld angeröstet und als Topping auf die Suppe gegeben werden.

Salat

Reis. Gurke. Avocado.

Zutaten für 1 Person

1 Tasse Basmatireis | 1/2 Salatgurke | 1 reife Avocado | 1 Zitrone | 20 ml Olivenöl | 1 Handvoll frischer Koriander | Salz, Pfeffer | Chiliflocken und - Fäden

Zubereitung

In einen ausreichend großen Topf den Reis und 1 1/2 Tassen Wasser geben und am Miele Kochfeld die Temperatur auf mittlere Hitze einstellen. Sobald der Reis kocht, die Hitze auf minimale Stufe reduzieren, einen Deckel aufsetzen und so lange leicht köcheln lassen bis der Reis gar und das Wasser aufgebraucht ist. Ab und an umrühren, damit nichts anbrennt. Währenddessen die Salatgurke waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Avocado schälen, entsteinen und in Scheiben aufschneiden. Den fertigen, noch warmen Reis mit den Gurkenwürfeln mischen. Aus Zitronensaft, gehacktem Koriander, Öl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und den Gurken-Reis damit marinieren.

Anrichten

Den marinierten Reis in eine Schüssel geben. Avocadoscheiben, Chiliflocken und Chilifäden oben auf setzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer nochmal würzen.

Unser Miele-Tipp

Wenn du die Avocado etwas mit Zitronensaft beträufelst, behält sie ihre frische grüne Farbe.

Salat

Couscous. Tomate. Petersilie.

Zutaten für 1 Person

1 Tasse Instant-Couscous | 1 EL Gemüsebrühe getrocknet | 1 TL Paprikapulver edelsüß | 1/2 TL Paprikapulver geräuchert | 1/2 TL Kurkuma gemahlen | 1 Handvoll frische Petersilie | 3 EL Olivenöl | 6 Stk. Cocktailtomaten

Zubereitung

In einen ausreichend großen Topf 1 1/2 Tassen Wasser geben und am Miele Kochfeld die Temperatur auf maximale Stufe einstellen. Sobald das Wasser kocht die Gemüsebrühe dazugeben und auflösen. Den Topf vom Kochfeld nehmen, den Couscous dazu geben und mit einer Gabel mehrfach umrühren. Mit einem Geschirrhangerl abdecken und 5 Minuten stehen lassen. Nochmal umrühren und wieder abgedeckt stehen lassen. Aus Paprikapulver, Kurkuma, der frisch gehackten Petersilie und dem Olivenöl eine Marinade anrühren. Sobald der lauwarme Couscous weich ist diesen mit der Marinade vermischen.

Anrichten

Auf einen Teller den fertig marinierten Couscous geben. Die Tomaten gut waschen, vierteln und auf dem Couscos verteilen. Jungzwiebel sehr fein hacken und gemeinsam mit Salz und Pfeffer den Salat damit abschmecken.

Aufstrich

Linse. Sauerrahm. Kreuzkümmel.

Zutaten für 1 Person

1 Tasse rote Linsen | 150 ml Sauerrahm | 1/2 Zitrone | 1 EL Kreuzkümmel gemahlen | Salz, Pfeffer | Chiliflocken | Gebäck oder Brot

Zubereitung

Um die Linsen weich zu kochen einen großen Topf mit Wasser auf das Miele Kochfeld geben und die Temperatur auf maximale Hitze einstellen. Sobald das Wasser kocht die Linsen dazu geben, Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und solange köcheln lassen, bis die Linsen sehr weich sein. Dabei ab und an umrühren. Anschließend in ein Sieb abgießen und 10 Minuten auskühlen lassen. Die gekochten Linsen gemeinsam mit dem Sauerrahm, dem Zitronensaft und dem Kreuzkümmel in einen Mixer geben und zu einem Dip mixen. Mit Salz und Pfeffer und - wer es gerne pikant möchte - Chiliflocken würzen.

Anrichten

Der fertige Dip kann gleich verzehrt oder im Kühlschrank aufbewahrt werden. Am Besten mit (selbst gebackenem) Brot oder Gebäck genießen!

Unser Miele-Tipp

Mit der Spezialanwendung „Auftauen“ des Backofens kannst du eingefrorenes Brot perfekt aufbacken und verwertest so auch noch deine Reste aus dem Tiefkühler.

Suppe

Spinat. Obers. Zitrone.

Zutaten für 1 Person

120 g Jungspinat | 1 Schalotte | 2 EL Olivenöl | 100 ml Schlagobers | 50 g Mascarpone | 100 ml Gemüsebrühe | 1 Limette | 1 Msp. Muskat | Salz, Pfeffer | 50 g Erbsen, frisch oder aus der Dose | frische Kresse

Zubereitung

Den Spinat gut waschen, 1 Handvoll beiseitegeben. Die Schalotte schälen und würfelig schneiden. Einen ausreichend großen Topf auf das Miele Kochfeld geben, auf maximale Hitze einstellen und das Olivenöl erhitzen. Die fein gehackte Schalotte darin für 2 Minuten anschwitzen, anschließend Spinat, Obers, Mascarpone und Gemüsebrühe dazugeben. Alles gut umrühren, Hitze reduzieren und für 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Kochfeld nehmen, mit einem Pürierstab zu einer homogenen Suppe mixen und mit Limettensaft, Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Die fertige, lauwarme Suppe in eine Schüssel geben. Die Erbsen und den restlichen Spinat unterheben und mit frischer Kresse garnieren.

Aufs Brot

Speck. Ei. Avocado.

Zutaten für 1 Person

1 Pita Fladen oder Wrap | 1 TL Butter | 3 Scheiben Frühstücksspeck | 1 Ei | 1 EL Ziegenfrischkäse | 1 reife Avocado | Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Pitafladen im Toaster erwärmen. Währenddessen eine beschichtete Pfanne auf das Miele Kochfeld geben, Hitze auf maximale Stufe einstellen und die Butter darin schmelzen. Die Speckscheiben in der Butter einige Minuten anbraten, bis sie knusprig sind. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Küchenkrepp btropfen lassen. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, das Ei in die gleiche Pfanne schlagen und als Spiegelei braten, dabei die Hitze am Kochfeld weiter reduzieren. Die reife Avocado aus der Schale lösen, entkernen und in dünne Scheiben aufschneiden.

Anrichten

Auf das warme Pita-Fladen den Frischkäse geben, die Avocadoscheiben drauf setzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spiegelei und Speck dazu geben und noch warm genießen.

Unser Miele-Tipp

Die Pitafladen können auch im Backofen erwärmt und mit der Grillfunktion etwas angebräunt werden.

Suppe

Kichererbse. Schnittlauch. Schlagobers.

Zutaten für 1 Person

1 Zwiebel | 1 TL Schmalz | 150 g gekochte Kicherebsen aus der Dose | 100 ml Gemüsebrühe | 100 ml Schlagobers | 1 TL Kreuzkümmel gemahlen | 1/2 TL Kardamom gemahlen | 1 TL Cayennepfeffer | Salz, Pfeffer | 1/2 Bund frischer Schnittlauch | 1 Handvoll Walnüsse | 1 Handvoll Granatapfelkerne

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Einen ausreichend großen Topf auf das Miele Kochfeld geben, maximale Hitze einstellen und das Schmalz erhitzen. Die Zwiebel darin anschwitzen. Kicherbsen abgießen, dazugeben und mit Schlagobers und Gemüsebrühe aufgießen. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend gemeinsam mit den Gewürzen in einen Mixer geben und zu einer homogenen Suppe mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Die noch warme Suppe in eine Schüssel geben. Frischen Schnittlauch hacken und gemeinsam mit den grob gehackten Walnüssen und den Granatapfelkernen auf der Suppe verteilen.

Unser Miele-Tipp

Für den besonderen Genuss einfach die Walnüsse in einer Pfanne am Kochfeld anrösten.

Miele Generation 7000

Warum „Generation 7000“?

Drei Designlinien und drei Farbwelten passend für jeden Einrichtungsstil.

PureLine

Glasfront in Obsidianschwarz, gefräster Metallgriff, zurückhaltende Edelstahlapplikationen.

VitroLine

Drei verschiedene Glasfarben in Obsidianschwarz, Brillantweiß oder Graphitgrau integrieren sich harmonisch in jede Küchenwelt

ArtLine

Glatte und grifflose Glasfront, Türen öffnen per Fingertipp elektrisch.

Wie aus einem Guss

Egal welche Anordnung gewählt wird, die Gerätekombinationen wirken immer wie aus einem Guss und passen sich perfekt in die moderne Küchengestaltung ein.

Die neuen Induktionskochfelder von Miele

Vollflächeninduktion mit intelligenter Topferkennung
Töpfe frei auf dem Kochfeld bewegen – die Vollflächeninduktion macht es möglich: Ganz egal, wohin der Topf auf dem vollflächigen Induktionsfeld bewegt wird, die Temperatureinstellungen bewegen sich mit. Das bedeutet wesentlich größere Freiheit und Flexibilität beim Zubereiten eines Menüs, vor allem wenn es aus verschiedenen Komponenten besteht.

TwoInOne: Induktionskochfelder mit integriertem Wrasenabzug
Mehr Raum für kreative Freiheit: Das TwoInOne kombiniert die Miele PowerFlex-Kochbereiche mit einem automatisch gesteuerten Dunstabzug und einer intuitiven Bedienung. Ob einzelne Kochtöpfe oder übergroße Bräter – alles ist problemlos einsetzbar und der im Kochfeld integrierte Wrasenabzug beseitigt störende Kochdünste – genau dort, wo sie entstehen.

© Miele Österreich

Konzept & Fotografie: www.dailydesklunch.com