



UltraPro

2,0-l- Kasserolle, quadratisch



UltraPro macht dich zum Star-Koch

UltraPro 2,0-l-Kasserolle, quadratisch

Mit dieser Kasserolle bereitest du verschiedene Rezepte, wie gefülltes Gemüse, Aufläufe oder deftige Fleischgerichte, für 2-4 Personen zu. Außerdem ist das Produkt ideal zum Backen von kleineren Kuchen und Torten oder zum Zubereiten von Desserts.

500-ml-Gardeckel



2,0-l-Kasserolle

Das Garsystem lässt Dampf und Feuchtigkeit kontrolliert entweichen. Gleichmäßiges Garen wird gewährleistet.

Durch Umdrehen des Deckels kann dieser als flache Schale verwendet werden. Der Behälter dient dann als Haube.

Kochen auf zwei Ebenen: Der Gardeckel kann umgedreht auf die Kasserolle gesetzt werden.



Tipps zum Gebrauch

- Die UltraPro-Produkte können in herkömmlichen Backöfen verwendet werden. Bitte nicht auf dem Herd, unter dem Grill oder in einem Miniofen verwenden.
- Das UltraPro-Material ist bis zu +250 °C hitzebeständig. UltraPro ist auch für das Gefriergerät bis -25 °C geeignet.
- UltraPro immer so in den Backofen stellen, dass zwischen Produkt und Backofenwänden, -decke sowie -boden mind. 5 cm Abstand sind.
- Die UltraPro-Produkte immer in den vollständig vorgeheizten Backofen stellen.
- Vergewissere dich, dass die automatischen Garprogramme deines Backofens, deiner Mikrowelle oder deines Mikrowellen-Kombigerätes keinen Grill verwenden. Stelle außerdem sicher, dass zu keiner Zeit der Grill zugeschaltet wird.
- UltraPro immer mit beiden Händen aus dem Backofen oder der Mikrowelle nehmen und dabei Ofenhandschuhe verwenden. Nach dem Herausnehmen ca. 5 Minuten stehen lassen, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilen kann.
- Stets den Deckel so abheben, dass der heiße Dampf von dir weggelenkt wird.
- Verwende ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff, und nicht aus Metall. Letztere könnten die Oberfläche der Produkte beschädigen.
- Bitte stelle sicher, dass sich in der Mikrowelle mit Drehteller die Ultra-Produkte stets mitdrehen.



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

Einfache Pflege

- Behälter und Deckel sind spülmaschinenbeständig. Die Reinigung ist besonders einfach, wenn das Produkt unmittelbar nach Gebrauch in heißem Spülwasser eingeweicht wird.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen mind. 2 Std. eine Spülmaschinenlösung (4 EL Geschirrspülmaschinen-Pulver in 5 l heißem Wasser) verwenden.
- Eingebraunte Fettspritzer können einfach mit dem FaserPro® UltraStark und Essigwasser entfernt werden.
- Bitte niemals grobe Scheuermittel oder Stahlschwämme in den UltraPro-Produkten verwenden.

Die UltraPro-Garantie

Das hochwertige Spezialgeschirr UltraPro ist von -25 °C bis +250 °C hitzebeständig – bei einer maximalen Garzeit von 2 Stunden.

- UltraPro hält bei sachgemäßer Behandlung allen üblichen Beanspruchungen im Haushalt stand. Dennoch ist UltraPro nicht unzerbrechlich und kann bei unsanfter, d. h. unsachgemäßer Behandlung (z. B. beim Herunterfallen) zerbrechen oder beschädigt werden. Dies stellt dann keinen Garantiefall dar.
- Alle Informationen zur Tupperware Deutschland Garantie findest du auf unserer Webseite unter www.tupperware.de/de-de/garantieinformationen/

RumFort®-Auflauf

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

Backofen: 190 °C Ober-/Unterhitze



Zutaten für 4 Personen

200 g gekochte Kartoffeln

250 g Gemüse nach Wahl

(z. B. Zucchini, Paprika, Brokkoli)

2 Lauchzwiebeln oder

1 kleine Schalotte

200 g Schmand oder saure Sahne

100 g Schlagsahne

3 Eier

75 g geriebener Käse

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

frische Kräuter nach Wahl

50 g gewürfelter Kochschinken

1. Kartoffeln schälen und mit dem Gemüse in kleine Stücke schneiden.
2. Schmand, Sahne, Eier und geriebenen Käse verquirlen und mit den Gewürzen abschmecken. Die klein geschnittenen Kräuter zugeben.
3. Zuerst die Kartoffel-Gemüse-Mischung in die leicht gefettete Kasserolle geben und dann die Schinkenwürfel darauf verteilen. Die Schmand-Masse darüber geben und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten ohne Deckel garen.

Tipp Als Beilage passt ein gemischter Salat mit Kräutervinaigrette besonders gut.



Gefülltes Schweinefilet auf Fenchel-Karottengemüse

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Mikrowelle: 5 Minuten bei 600 Watt

Garzeit: 25 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 2-3 Personen

300 g Karotten

300 g Fenchel

50 ml Orangensaft

50 ml Fleischbrühe

Salz, Pfeffer

1 Stängel Thymian

1 EL Olivenöl

300 g Schweinefilet

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1-2 EL grünes Pesto (z. B. selbst

gemachtes Basilikum-Pesto)

5 Basilikumblätter

3-4 Scheiben Parmaschinken

1. Karotten schälen und Scheiben schneiden. Zusammen mit Orangensaft und Fleischbrühe in die Kasserolle geben und das Ganze mit dem Deckel verschließen. In der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 5 Minuten vorgaren.

2. In der Zwischenzeit den Fenchel halbieren und den Strunk heraus schneiden. Beide Hälften in Stücke schneiden. Zu den vorgegarten Karotten geben und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianzweig und Olivenöl ebenfalls zum Gemüse geben.

3. Das Schweinefilet der Länge nach aufschneiden und aufklappen. Das Ganze mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die Schnittflächen mit dem Pesto bestreichen, dann die Basilikumblätter darauf legen. Das Filet wieder verschließen und mit Parmaschinken umwickeln.

4. Den Gardeckel umgedreht auf die Kasserolle setzen und das Fleisch hineinlegen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten garen.

Tipp Das Fleisch nur sparsam salzen, es wird sonst durch den Parmaschinken schnell zu salzig.





Thunfisch-Lasagne

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Garzeit: 30-35 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

2 Dosen stückige Tomaten
(Inhalt jeweils 400 g)

1 TL italienische Kräuter

200 g Cocktailtomaten

2 Dosen Thunfisch ohne Öl
(Abtropfgewicht jeweils 140 g)

Salz, frisch gemahlener Pfeffer,

Paprikapulver, Zucker

6 Lasagne-Nudelblätter

150 g Mozzarella

1. Zwiebel schälen, fein zerkleinern und im heißen Olivenöl andünsten. Die stückigen Tomaten und Kräuter zugeben und alles bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dabei zwischendurch umrühren.

2. Die Cocktailtomaten halbieren und zusammen mit dem Thunfisch in die Sauce geben. Mit den Gewürzen und etwas Zucker abschmecken.

3. Etwas Sauce in die leicht gefettete Kasserolle geben, damit der Boden bedeckt ist. Lasagne-Nudelblätter und übrige Sauce schichtweise einfüllen, dabei mit Tomatensauce abschließen. Mozzarella im Mahl-Chef reiben und darüber streuen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 30-35 Minuten ohne Deckel garen.

Gefüllte Fleischtomaten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze



Zutaten für 4 Personen

100 g Wildreis-Naturreis-Mischung

200 ml Gemüsebrühe

4-6 große Fleischtomaten

100 g Schafskäse

2 EL schwarze Oliven

Salz, Pfeffer

1. Reis in der Gemüsebrühe nach Packungsanweisung garen, anschließend abkühlen lassen.
2. Tomaten waschen und einen Deckel abschneiden. Die Tomaten vorsichtig entkernen, das Fruchtfleisch klein schneiden und unter den Reis mischen. Schafskäse und Oliven klein schneiden, unterheben und alles mit den Gewürzen abschmecken.
3. Die Tomaten mit der Masse füllen, jeweils den Deckel auflegen und in die Kasserolle setzen. Das Ganze offen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 25 Minuten garen.

Tipp Wer mag, serviert Zaziki dazu.





Marmorierte Himbeer-Quarktorte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 12-14 Minuten

Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für 9 Stücke

Für den Teig

2 Eier
50 g Puderzucker
2 EL Mehl
1/2 TL Backpulver
1 EL gemahlener Mohn
2 EL gemahlene Haselnüsse
etwas Butter zum Einfetten
der Kasserolle

Für die Creme

5 Blatt Gelatine
500 g Quark
50 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
250 g Schlagsahne

Für das Fruchtpüree

1 Blatt rote Gelatine
150 g Himbeeren
1 EL Puderzucker

1. Eier trennen, Eiweiß anschlagen, dann den Puderzucker zugeben und das Ganze zu steifem Schnee schlagen. Eigelb unter den Eischnee ziehen, dann Mehl, Backpulver, Mohn und Haselnüsse zugeben und unterheben.

2. Den Teig in die leicht gefettete Kasserolle geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 12-14 Minuten backen. Anschließend den Boden abkühlen lassen.

3. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Quark, Puderzucker und Zitronensaft verrühren, Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken und nach Anleitung auflösen. 2 EL der Quarkmasse unter die flüssige Gelatine rühren. Dann nacheinander die übrige Quarkmasse und die Sahne unterheben. Anschließend das Ganze auf dem Boden verteilen.

4. Gelatine für das Fruchtpüree im kalten Wasser quellen lassen. Die Himbeeren pürieren, anschließend passieren und dann mit Puderzucker verrühren. Gelatine ausdrücken, nach Anleitung auflösen und das Himbeerpüree esslöffelweise unterrühren. Kurz stehen lassen, bis das Püree „anzieht“. Dann auf der Quarkcreme verteilen, ein Holzstäbchen durch beide Farben ziehen und die Oberfläche so marmorieren.

Tipp Die Torte lässt sich mit dem Griffbereit Pfannenwender portionieren und aus der Kasserolle heben.

Amarettini-Mangodessert

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Zutaten für 6 Personen

500 g Vanillejoghurt

250 g Mascarpone

3 EL Puderzucker

250 g Schlagsahne

150 g Amarettini-Gebäck

2 Mangos

einige Minzblättchen

1. Vanillejoghurt, Mascarpone und Puderzucker verrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben. 2 EL der Creme in der Kasserolle verteilen, dann mit einem Drittel des Gebäcks belegen.

2. Mangos schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und ein Drittel davon auf dem Gebäck verteilen. Die Hälfte der Creme in die Kasserolle geben und glatt streichen. Nun folgt wieder eine Keks- und Mangoschicht aus jeweils einem weiteren Drittel.

3. Die restliche Creme auf die Mangos geben und ebenfalls glatt streichen. Das übrige Gebäck und die Mangospalten darauf legen und das Ganze kalt stellen.

4. Vor dem Servieren mit Minzblättchen garnieren.

