

Andreas C. Studer

# Meine Top 20

*Studi*  
**MAGIC**<sup>®</sup>  
ZAUBERN IN DER KÜCHE.



presented by 



LIEBE GENIESSER,

ab sofort wird in Ihrer Küche gezaubert! Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit selbstgemachtem Bananen-Himbeer-Eis, Lachs unter schicker Pinienkernkruste, selbstgebackenen Muffins oder einer Guacamole, die auch Sie in gerade mal 30 Sekunden fertig zubereitet haben. Bei der Kreation der Rezepte war ich wirklich überrascht, was mit dem **STUDI MAGIC** möglich ist. Wir wurden schnell ein gutes Team. Deshalb trägt er auch meine unverkennbare rote Kappe, und ich bin mir sicher, dass dieser Küchen-Zauberer auch bei Ihnen Magie verbreitet.

Viel Spaß und frohes Kochen wünscht

Studi

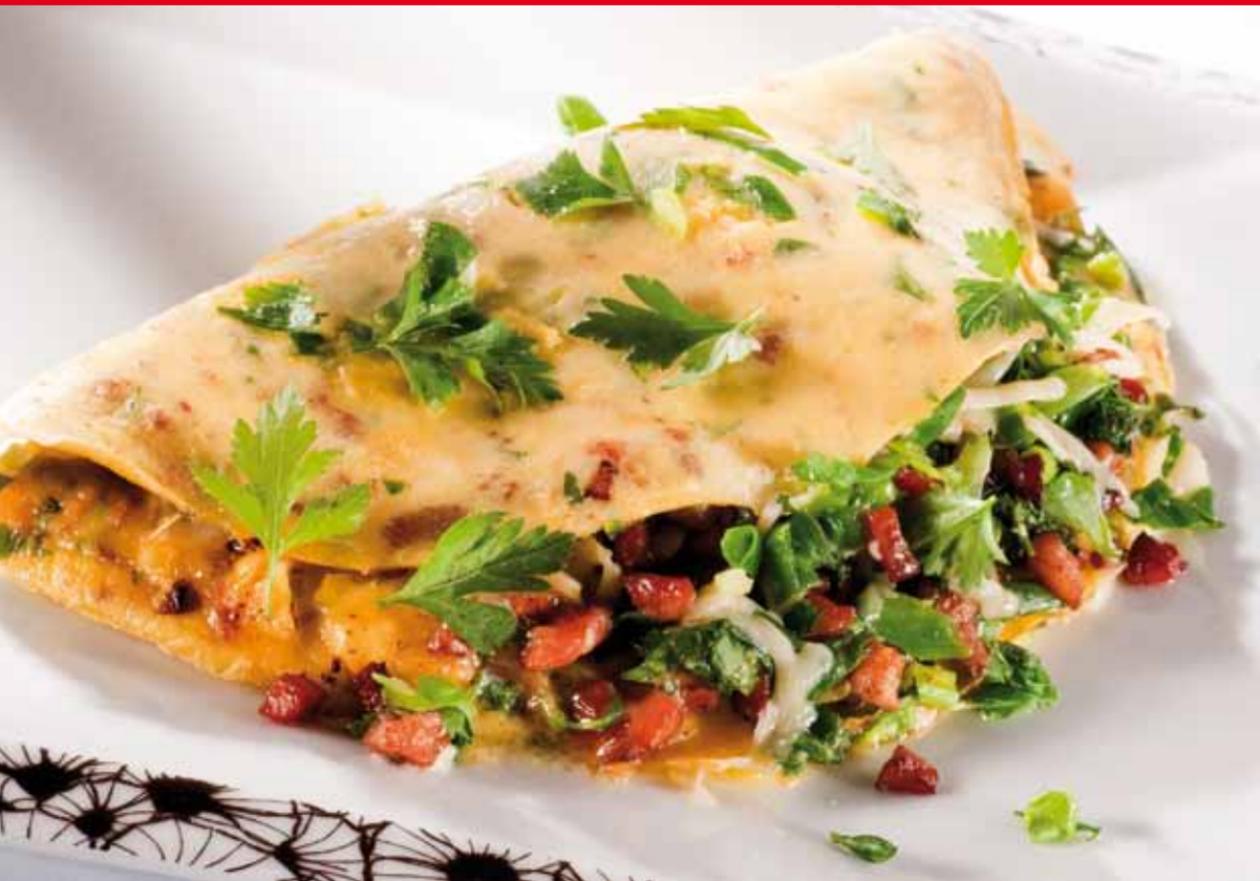


bedeutet: kräftig ziehen am **STUDI MAGIC**



## BAUERN-OMELETT MIT KRÄUTERN

- 6 Scheiben Frühstücksspeck, in Stücken  
2 Frühlingszwiebeln, in Stücken  mit 6 Zügen zerkleinern
- 1 EL Butter *in einer Bratpfanne erhitzen*  
*Speck und Zwiebeln 4 Minuten anbraten.*
- ½ Bund Petersilie, gezupft  mit 10 Zügen fein hacken
- 6 Eier dazu geben  mit 10 Zügen verquirlen
- Salz und Pfeffer *Masse abschmecken, zu Speck und Zwiebeln geben. Warten bis die Masse stockt,*
- 50 g Gruyere, gerieben *darüber streuen und zu einem Omelett formen, auf Teller stürzen und mit flüssiger Butter beträufeln.*



# magic

**Ma·gic** /'mædzik/ **1** engl. für wunderbar, zauberhaft oder magisch. **2** Als Adj. auch für kulinarische Leistungen, wenn diese mit dem „Studi Magic“ zubereitet worden sind.



## 30 SEKUNDEN GUACAMOLE

- 2 Avocados, geschält
- 1 Limone, Saft
- ½ Chilischote, entkernt

**10** → mit 10 Zügen fein pürieren

- 1 TL Fleur de Sel
- ½ Bund Koriander, gezupft
- 1 Schalotte, halbiert

**5** → mit 5 Zügen fein hacken

- 6 Cherry-Tomaten

**3** → mit 3 Zügen fein hacken

*Abschmecken. Guacamole als Vorspeise mit Tortillachips servieren.*







**Stu·di** *Abk. für Student und / oder den beliebten Schweizer Fernsehkoch Andreas C. Studer, der von seinen Fans Studi genannt wird. Er ist in Interlaken in der Schweiz aufgewachsen, 1997 begann er bei „Kochduell“ seine TV Karriere. Aktuell ist er bei „Lanz kocht“, „Küchenschlacht“ (ZDF), bei „al dente“ im Schweizer Fernsehen und online auf [BILD.de](http://BILD.de) zu sehen.*







## FROZEN YOGHURT MIT HONIG-NÜSSEN

100 g Kirschen, gefroren  
200 g Joghurt  
2 EL Akazienhonig

 mit 15 Zügen fein pürieren

*auf 2 Schalen verteilen.*

50 g Haselnüsse, gehackt und angeröstet  
1 EL Honig

*vermischen, über den Frozen Yoghurt verteilen,  
sofort servieren.*



# IMPRESSUM

Rezepte & Texte    Andreas C. Studer

Fotos    André W. Sobott

Assistent    Benjamin Dietrich

Foodstyling    Urs Hug

Maske    Albin Pulinski

Grafikdesign



SchaaFKopp, Düsseldorf

Dipl. Des. Sirkka Hogh

Einkäufe    Malte Hesemann

Assistent    Oliver Dlugosch

Vertrieb STUDI MAGIC    agentur-hogh-cologne

Kontakt: [info@studimagic.de](mailto:info@studimagic.de)

