



Getestet von DAG Girod

# Omnia Der Outdoor Backofen

## Rezept Nr.1

*Kikeriki a la francais  
Hühnerbrustgratin mit  
Gemüse*

*2 Hähnchenschnitzel in Streifen geschnitten in der Pfanne anbraten. 500 gr Brokkoli in 400 ml Gemüsebrühe bissfest garen und die Brühe an die Seite stellen. 300 gr Champignons in der Schnitzelpfanne anbraten, mit einem Becher Sahne ablöschen und mit einem Teil der Brühe auffüllen. In der Soße 100 gr Gorgonzola-Käse (oder ein anderer Blauschimmelkäse) schmelzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenschnitzelstreifen, den Brokkoli und die Champignons in den gefetteten Omnia füllen und mit der Soße begießen. 50 gr Gorgonzola-Käse und Mandelplättchen darüber streuen. Danach rund 20 Minuten backen bis das Gratin eine schöne Farbe angenommen hat. Dazu gibt es dann Nudeln.*

### Der Omnia auf einen Blick:

- geeignet für Gas- und Spirituskocher, aber auch für Elektrokocher.
- 2 Liter Fassungsvermögen bei einem Durchmesser von 25 Zentimetern
- 500 gr schwer
- kostet rund 40 Euro bei diversen Outdoor- oder Segel-Shops

### Pflege und Anwendungstipps

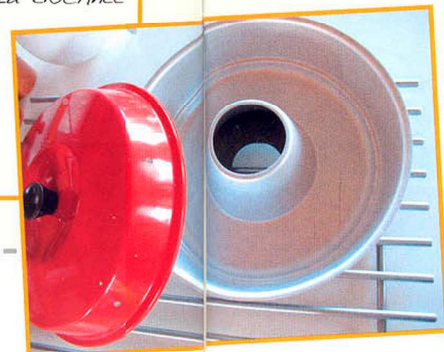
Da die Backform nicht beschichtet ist, empfiehlt es sich die Form immer gut mit Butter zu schmieren und mit Paniermehl auszustreuen. Alubackform nicht in die Spülmaschine stellen (wer hat die schon unterwegs) und keine scharfen Werkzeuge benutzen. Wird der Ofen längere Zeit nicht genutzt, sollte das Unterteil geölt werden.



## Rezept Nr.2

*Man-wie-lecker  
Arabischer Mandelkuchen*

*200 gr geriebene Mandeln mit 150 gr Zucker, 1 TL Honig, 4 Eigelb und einer Msp Kardamon (oder Zimt oder Tonkabohnenpulver) in einer Schüssel vermischen. 4 Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Mandelmasse heben. In den gefetteten Omnia füllen und rund 45 Minuten backen.*



## Pro

- + super PreisLeistungsverhältnis
- + klein in der Bauform, es entfällt sogar die separate Backform.

## Contra

- Die Backform gibt die Kranzform für Brote und Kuchen vor.
- Da die Temperatur nicht wie an einem Backofen eingestellt werden kann, verlangt die Einstellung der Flamme ein wenig Fingerspitzengefühl.