

Griechisches Pastitsio

Wärmend. Aromatisch. Würzig. Wer Nudelauflauf mag, wird Pastitsio lieben. Der griechische Auflauf zählt zu den bekanntesten griechischen Gerichten, wird als Hausmannskost aber ebenso in zahlreichen Restaurants und Tavernen serviert. Traditionell aus drei Komponenten zubereitet, begeistert Pastitsio mit einer verführerischen Mischung aus Makkaroni, Tomatensauce und Béchamelsauce. Die wichtigste Zutat für ein authentisches Rezept: Kefalotyri Käse. Das Ergebnis? Wahres Soulfood.

Gebackener Spaghetti-Kürbis

Rustikal und doch edel. Gebackener Spaghetti-Kürbis ist ein beliebtes Gericht der italienischen Küche. Seinen Namen hat der Kürbis von seinem Fruchtfleisch, dessen langen Fasern an Spaghetti erinnern. Wie traditionelle Pasta harmoniert auch der Kürbis perfekt mit Knoblauch, Kräutern, Parmesan und Pinienkernen. Probier es aus und lass dich vom feinen Geschmack verführen.

Fish & Chips

Zartes Filet, knuspriger Bierteig, Pommes und feines Erbsenpüree. Ich hab mich auf einem Roadtrip durch Irland in das britische National verliebt. In Cork bestellten mein Papa und im The Fishwife Fish & Chips mit Mushy Peas. Es waren die

besten die ich je hatte. Wann immer in an unsere Reise über die grüne Insel zurückdenke, denke ich an diesen Moment. Und dann muss es manchmal eine Portion selbstgemachte Fish & Chips sein.

Chicken Tikka Masala

Tomatig. Würzig. Cremig. Chicken Tikka Masala gilt als das beliebteste Gericht Großbritanniens und vereint die indische mit der britischen Küche. Hier wird das Beste aus beiden Welten kombiniert. Indische Gewürze und die britische Saucenkunst. Heraus kommt ein in Joghurt und Gewürzpaste mariniertes Hähnchen, das gegrillt und in einer Tomaten-Sahne-Sauce serviert wird. Kein Wunder, dass das Curry inzwischen als britisches Nationalgericht gilt.

Gekochte Maiskolben

Süß. Knackig. Knallgelb. In einen heißen Maiskolben zu beißen hat etwas ganz Besonderes. In vielen Teilen der Welt bereits seit Jahrzehnten als Street- und Fingerfood beliebt, haben es Maiskolben inzwischen auch auf die Liste der hippen Beilagen geschafft. Ob zum Grillfest oder am Buffet. Mit den Fingern zuzugreifen zu können und die saftigen Maiskörner platzen zu können, ist die kleine Sauerei einfach wert.

Sweet-Chili-Sauce

Ein Aromenspiel aus Süße, Säure und Schärfe. Thai Sweet-Chili-Sauce verführt mit ihrer geschmeidigen Konsistenz, der knallroten Farben und dem intensiven Geschmack. Ob zu Frühlingsrollen, Mozzarella-Sticks, Gebratenem und Gegrilltem: Selbstgemachte Sweet-Chili-Sauce ist der perfekte Dip, um deine Geschmacksnerven zu kitzeln.

Ungarische Gulaschsuppe

Sämig. Wärmend. Aromatisch. Ungarische Gulaschsuppe ist ein traditionelles Gericht der ungarischen Küche. Traditionell von Hirten über dem offenem Feuer zubereitet, ist die Suppe für ihren kräftigen Geschmack mit Raucharomen bekannt. Wer das Gulasch nicht in einem Kessel über Feuer kocht, kann stattdessen geräuchertes Paprikapulver verwenden. In beiden Fällen wird Rindfleisch scharf angebraten und anschließend langsam geschmort.

Kürbis-Gnocchi

Klein. Knall orange. Elegant. Kürbis-Gnocchi verbinden die spannende Konsistenz von traditionellen Gnocchi mit fruchtigem herbstlichem Kürbisaroma. Gekocht und dann in Salbeibutter geschwenkt, entwickeln sie sich zu einem schicken Herbstgericht. Die Kürbis-Gnocchi kannst du pur genießen oder als Salat Topping verwenden. Wir genießen sie am liebsten mit

Romanasalat und Pancetta oder Räuchertofu.

Pizza burrata e salame

Hauchdünn. Knusprig. Aromatisch. Wir lieben es Pizza zu Hause zu machen. Auch ohne Pizzastein und Pizzaofen kannst du hier fantastische Ergebnisse erzielen. Ich verrate dir unseren Lieblingstrick für extra knusprige selbstgebackene Pizza. Beim Belag gibt es für uns dann nur eine Wahl: Burrata und Salami.



Pizza burrata e salame | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 kleine oder 4 große Pizzen): 620 Gramm Mehl | 350 Milliliter Wasser | 2 Teelöffel Salz | 2 Teelöffel Trockenhefe | 2 Esslöffel Olivenöl | 400 Gramm Salami (z. B. Salame Bengalino) | 400 Gramm Burrata | 250 Milliliter passierte Tomaten | 1 Teelöffel Salz | 2 Handvoll Basilikum (ca. 30 Gramm)



Pizza burrata e salame | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (1 Tag): 1. 600 Gramm Mehl mit 350 Milliliter Wasser, zwei Teelöffeln Salz, zwei Teelöffeln Trockenhefe und einem Esslöffel Olivenöl mischen und zu einem samtigen Teig verkneten. 2. Teig abdecken und über Nacht gehen lassen. 3. Ofen so heiß wie möglich vorheizen (250 Grad Oberhitze). 4. Passierte Tomaten salzen. 5. Salami in Scheiben schneiden, Burrata in kleine Stücke zupfen. 6. Teig durchkneten und in 8 oder 4 Portionen teilen. 7. Pizzen ausrollen und nach einander in einer sehr heißen Pfanne geben, bis der Boden knusprig ist. 8. Tomatensauce auf den Pizzen verteilen und mit Burrata und Salami belegen. 9. Pizzen in den Ofen geben, bis der Rand knusprig und der Burrata leicht geschmolzen ist. 10. Noch heiß servieren.

Jetzt noch mehr [Rezepte für Pizzas, Quiches & Co.](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 363 Kalorien | 19,9 Gramm Fett | 31,4 Gramm Kohlenhydrate | 12,8 Gramm Eiweiß

Spaghetti-Kürbis mit Tomatensauce

Ein Kürbis, dessen Fruchtfleisch wie Spaghetti aussieht? Ja, das gibt es. Und was würde dazu besser passen, als Tomatensauce? Back' deinen Spaghettikürbis ganz einfach im Ofen, kratz ihn aus, fülle und überback ihn. Klingt spannend und köstlich? Na dann nichts wie los.

Pide mit Hackfleisch

Pide ist ein herzhaftes türkisches Gebäck. Die Teigschiffchen werden dabei mit den unterschiedlichsten Füllungen gereicht. Eine der beliebtesten: Paprika-Hackfleisch-Sauce! Während die fertigen Pide aussehen wie kleine Kunstwerke, ist ihre Herstellung extrem einfach. Mit ein bisschen Geduld und Liebe kannst du so wunderschönes und ebenso köstliches Gebäck herstellen – ganz einfach auch vegan. Mein Tipp: Den Rand der Pide unbedingt mit Schwarzkümmel bestreuen!

Tagliatelle

Selbstgemachte Pasta ist einfach etwas Feines. Besonders oft machen wir zu Hause Tagliatelle. Diese Art von Nudeln sind besonders einfach herzustellen. Auch ohne Nudelmaschine zauberst du so in nur wenigen Minuten herrlich frische Pasta. Selbstgemachte Tagliatelle essen wir am Liebsten mit selbstgemachtem Pesto oder selbstgemachter Tomatensauce.