

TASTE
explorer

AUSGABE 20/2023

Grillbeilagen

FOOD AND COOK MAGAZINE

31 SCHNELLE &
LECKERE REZEPTE



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 06. September 2023

der nächste ***TASTE EXPLORER***

erscheint am 09. September 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer
Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)
Geschäftsführer: Sabine Elsässer
Redaktion: Christine Arnoldt

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim
Registergericht: Amtsgericht Mannheim
Registernummer: HRB 726461
Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228
E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

Ausgabe 20/2023

FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Köchekünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



The
ALL IN MEDIA & PUBLISHING
PUBLISHER
GANG

FOLLOW US /thepublishergang





Crunchy Apfel-Coleslaw

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 mittelgroßer Weißkohl
- 2 große Karotten
- 2 Äpfel (säuerliche Sorten wie Granny Smith sind ideal)
- 1/2 Tasse Mayonnaise
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Weißkohl vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Streifen in eine große Schüssel geben.
2. Die Karotten schälen und raspeln. Zu dem Kohl in die Schüssel geben.
3. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die Apfelstreifen zum Gemüse in die Schüssel geben.
4. In einer separaten kleinen Schüssel die Mayonnaise, den Apfelessig und den Zucker vermengen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Dressing über das Gemüse gießen und gut vermengen, um alles gleichmäßig zu bedecken.
6. Den Coleslaw vor dem Servieren für mindestens 15-20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden und der Coleslaw schön durchzieht.
7. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und gegebenenfalls mit mehr Salz und Pfeffer nachwürzen.

Guten Appetit!



Blueberry Corn Delight Mais Salat mit Heidelbeeren

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 Tassen frischer oder tiefgefrorener Mais (gekocht und abgekühlt)
- 1 Tasse frische Heidelbeeren
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1/2 Tasse rote Zwiebel, fein gehackt
- 1/4 Tasse frische Petersilie, gehackt
- 1/4 Tasse Olivenöl
- Saft von 1 Limette
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Feta-Käse zum Garnieren (optional)

Zubereitung:

1. Den gekochten und abgekühlten Mais in eine große Schüssel geben.
2. Die frischen Heidelbeeren vorsichtig unter den Mais mischen.
3. Die gewürfelte rote Paprika, fein gehackte rote Zwiebel und Petersilie hinzufügen.
4. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer vermengen, um das Dressing herzustellen.
5. Das Dressing über den Salat gießen und alles vorsichtig vermengen, bis die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
6. Den Salat vor dem Servieren mindestens 15 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.
7. Vor dem Servieren optional mit Feta-Käse garnieren.

Guten Appetit!



Mongolischer Buuz

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- Teig (selbstgemacht oder gekauft)
- 500 g gemischtes Hackfleisch (Rind und/oder Lamm)
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Wasser zum Dämpfen

Zubereitung:

1. Den Teig vorbereiten: Den Teig dünn ausrollen und runde Teigstücke (ca. 8-10 cm Durchmesser) ausschneiden.
2. Die Füllung zubereiten: In einer Schüssel das gemischte Hackfleisch mit den gehackten Zwiebeln und Knoblauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
3. Die Teigtaschen formen: In die Mitte jedes Teigstücks eine kleine Menge der Fleischfüllung geben. Den Teig über der Füllung zusammenfalten und die Ränder fest zusammendrücken, um Halbmonde zu formen.
4. Die Buuz dämpfen: Einen Dämpfeinsatz über kochendem Wasser platzieren. Die Teigtaschen auf den Dämpfeinsatz legen, dabei darauf achten, dass genügend Abstand zwischen den Buuz bleibt, damit sie beim Dämpfen nicht zusammenkleben.
5. Die Buuz ca. 20-25 Minuten lang dämpfen, bis der Teig gegart ist und die Füllung durchgegart ist.

Guten Appetit!



Exotischer Couscous-Genuss Mango & Cashew-Touch

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Tassen Couscous
- 1 reife Mango, gewürfelt
- 1/2 Tasse geröstete Cashewnüsse, grob gehackt
- 1/4 Tasse frische Minzeblätter, gehackt
- Saft von 2 Limetten
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Couscous nach Packungsanleitung zubereiten und abkühlen lassen.
2. In einer großen Schüssel Mango, Cashewnüsse, Minze, Limettensaft und Olivenöl vermengen.
3. Den abgekühlten Couscous hinzufügen und gut vermengen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Vor dem Servieren im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Guten Appetit!



Flavor Fusion Butter Zwiebel und Speck Jazz für den Grill

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

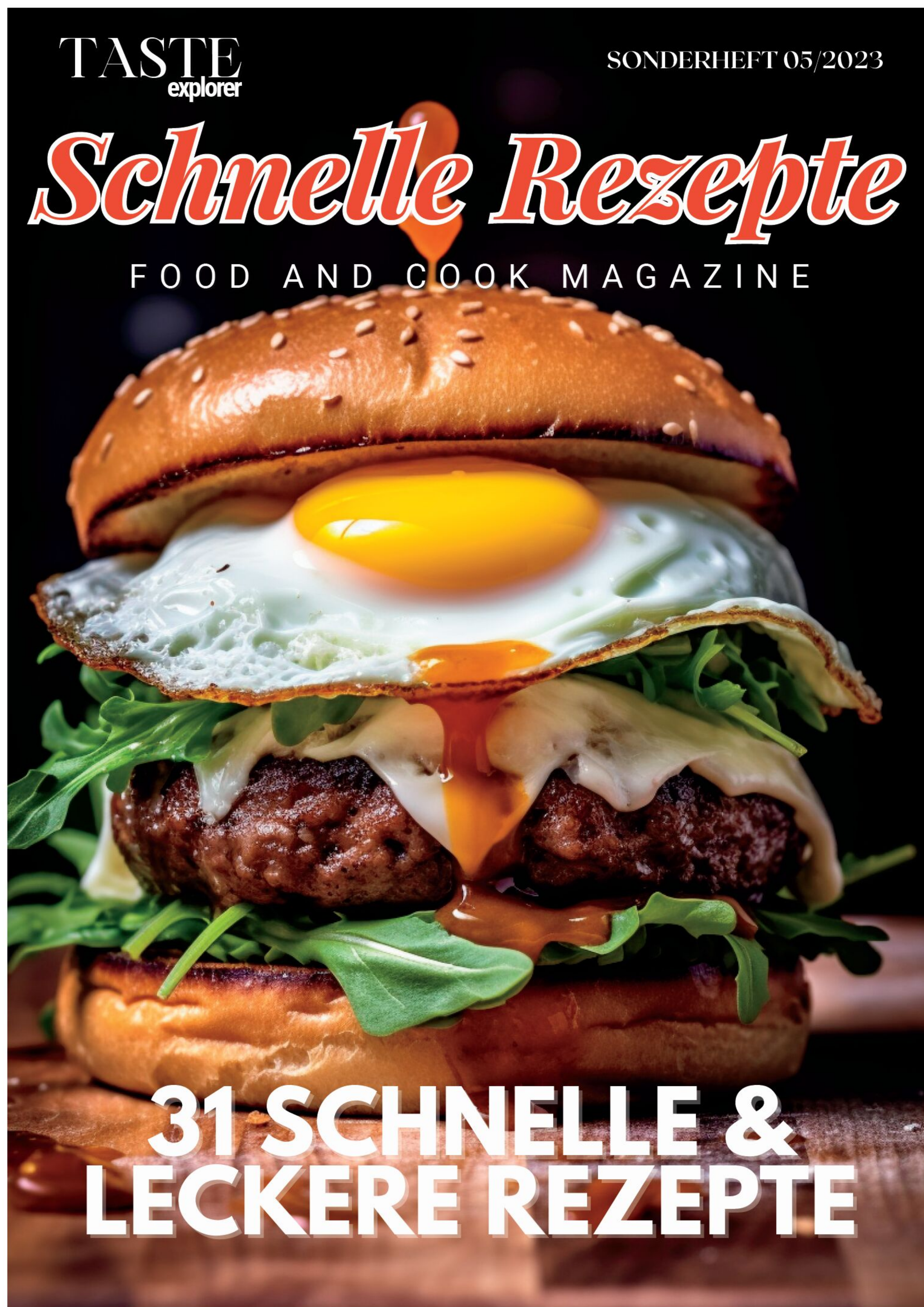
- 1 Tasse ungesalzene Butter, weich
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt und leicht angebraten
- 6 Scheiben knusprig gebratener Speck, zerbröckelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt, zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die weiche Butter mit gehackten Zwiebeln, zerbröckeltem Speck, gehacktem Knoblauch und geräuchertem Paprikapulver vermengen.
2. Die Mischung gut vermischen, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
3. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und erneut umrühren.
4. Die Grillbutter auf ein Stück Pergamentpapier oder Frischhaltefolie legen und zu einer festen Rolle formen.
5. Die Rolle in das Pergamentpapier einwickeln und die Enden verschließen.
6. Die Grillbutter für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen, damit sie sich festigt.
7. Vor dem Servieren die Grillbutter in Scheiben schneiden und über gegrilltem Fleisch, Gemüse oder Brot schmelzen lassen.
8. Mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

KENNEN SIE SCHON UNSERE
ANDEREN LECKEREN REZEPTE



Link readyly : <https://bit.ly/tasteexplorer>

ERE ZEPTIDEEN?



Link ready : <https://bit.ly/tasteexplorer>



Gegrillte Artischockenherzen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 16 frische Artischockenherzen
- 1/4 Tasse Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Beginnen Sie damit, die Artischockenherzen vorzubereiten. Entfernen Sie die äußeren harten Blätter und kürzen Sie die Spitzen.
2. In einer Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer gründlich vermengen.
3. Die vorbereiteten Artischockenherzen in die Marinade geben und sie etwa 30 Minuten einweichen lassen, damit die Aromen sich verbinden.
4. Grillen Sie die Artischockenherzen auf dem Grill bei mittlerer Hitze, bis sie zart sind und eine leichte Bräunung aufweisen.

Guten Appetit!



Melone mit Mozzarella und Prosciutto

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- Wassermelone, in Würfel geschnitten
- Mozzarella, in Kugeln oder Stücken
- Prosciutto-Schinken, dünn geschnitten
- Frische Basilikumblätter
- Balsamico-Glasur

Zubereitung:

1. Die Melonenwürfel, Mozzarella und Prosciutto abwechselnd auf Spieße stecken.
2. Die Spieße auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis der Mozzarella leicht schmilzt und der Prosciutto knusprig wird.
3. Die gegrillten Spieße auf einer Servierplatte anrichten.
4. Mit frischen Basilikumblättern garnieren und mit Balsamico-Glasur beträufeln.

Guten Appetit!



Süßkartoffel-Pommes

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- Süßkartoffeln, in Streifen geschnitten für Pommes
- 2 EL Olivenöl
- Frischer Rosmarin, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Süßkartoffelstreifen mit Olivenöl vermengen und das herrliche Aroma von gehacktem frischen Rosmarin hinzufügen.
2. Mit einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, um die Geschmacksnuancen hervorzuheben.
3. Die vorbereiteten Süßkartoffel-Pommes auf den Grill legen und bei mittlerer Hitze grillen, bis sie eine unwiderstehliche Knusprigkeit und eine goldene Bräunung erreicht haben.
4. Nach dem Grillen auf Küchenpapier legen, um überschüssiges Öl zu entfernen, und anschließend großzügig auf einem Servierteller anrichten.

Guten Appetit!



Champignon-Knoblauchbutter-Päckchen

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Champignons, geputzt
- 1/2 Tasse Butter, geschmolzen
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- Frische Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Champignons halbieren oder vierteln, je nach Größe.
2. In einer Schüssel geschmolzene Butter, gehackten Knoblauch, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Die Champignons in der Knoblauchbutter marinieren und etwa 15-20 Minuten ziehen lassen.
4. Die Champignons in Alufolie einwickeln und auf dem Grill bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten grillen, bis sie weich sind und sich die Aromen verbinden.

Guten Appetit!



Mediterrane Knoblauchbrote mit frischen Tomaten

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- Baguette-Brot, in Scheiben geschnitten
- 4 reife Tomaten, gewürfelt
- 1/4 Tasse frisches Basilikum, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 EL Olivenöl
- Balsamico-Glaze
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Baguette-Scheiben leicht mit Olivenöl bepinseln und auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis sie knusprig und leicht geröstet sind.
2. In einer Schüssel die gewürfelten Tomaten, gehacktes Basilikum, gehackten Knoblauch und Olivenöl vermengen.
3. Mit einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, um die Aromen zu betonen.
4. Die gegrillten Baguette-Scheiben großzügig mit der Tomatenmischung belegen.
5. Mit einem Hauch Balsamico-Glaze beträufeln und auf einem Servierteller anrichten.

Guten Appetit!

MS UBL - 6
RG5 PX -03.06
Name: Weillinger
Date: 05.14

AC 380 V



THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag
im Newsletter:
Die neuesten Reise
und Lifestyle Trends



www.thetraveller.vip



Dattel-Curry-Dip

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- Entkernte Datteln, gewürfelt
- Griechischer Joghurt
- Currypulver
- Honig
- Limettensaft

Zubereitung:

1. Die gewürfelten Datteln mit Griechischem Joghurt vermengen.
2. Currypulver, Honig und Limettensaft hinzufügen und gut vermischen.
3. Den Dip im Kühlschrank ziehen lassen, bevor er serviert wird.

Guten Appetit!



Glasnudel-Garnelensalat

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Glasnudeln
- 500 g Garnelen, geschält und entdarnt
- 1 rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- 1 gelbe Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- 1 Karotte, julienne geschnitten
- 1 Mango, gewürfelt
- Frische Korianderblätter zum Garnieren
- 1 Limette, Saft und Schale
- 2 EL Fischsoße
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Zucker
- 1 TL Ingwer, gerieben
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 rote Chili, gehackt (optional)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Glasnudeln nach Packungsanleitung kochen, abgießen und abkühlen lassen.
2. Die Garnelen mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen.
3. Die Garnelen auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis sie rosa und durchgegart sind.
4. In einer Schüssel Limettensaft, Limettenschale, Fischsoße, Sojasauce, Zucker, Ingwer, Knoblauch und optional Chili vermengen.
5. Die abgekühlten Glasnudeln, gegrillten Garnelen, Paprikaschoten, Karotte und Mango in eine große Schüssel geben.
6. Die Limetten-Fischsoße-Mischung über die Zutaten gießen und vorsichtig vermengen.
7. Mit frischen Korianderblättern garnieren und gekühlt servieren.

Guten Appetit!



Fruchtig-Frischer Genuss Ananas-Brie-Paradies

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- Frische Ananasscheiben
- Brie-Käse, in dünne Scheiben geschnitten
- Honig
- Gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Die Ananasscheiben mit Brie-Käsescheiben belegen.
2. Die belegten Ananasscheiben auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis der Brie leicht schmilzt und die Ananas Grillmarken bekommt.
3. Die gegrillten Ananas-Brie-Scheiben auf einer Servierplatte anrichten.
4. Mit Honig beträufeln und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Guten Appetit!



Gegrillter Blumenkohlsalat

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 großer Blumenkohl, in Röschen zerteilt
- 1/4 Tasse Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Blumenkohlröschen gründlich mit Olivenöl, frischem Zitronensaft, intensivem geräuchertem Paprikapulver, aromatischem Kreuzkümmel sowie einer Prise Salz und Pfeffer vermengen.
2. Die marinierten Blumenkohlröschen auf den Grill legen und bei mittlerer Hitze grillen, bis sie zart werden und eine verlockende Röstung erhalten.
3. Bevor Sie den Salat servieren, ihn großzügig mit frisch gehackter Petersilie garnieren, um den Geschmack abzurunden und visuell ansprechend zu gestalten.

Guten Appetit!



Creamy Guac Fiesta Sommerlicher Avocado-Dip

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 reife Avocados
- Saft von 2 Limetten
- 1/2 Tasse gehackte frische Korianderblätter
- 1/2 Tasse rote Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 reife Tomate, gewürfelt
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1/4 Teelöffel Chili-Pulver (optional, für eine pikante Note)
- Tortilla-Chips zum Servieren

Zubereitung:

1. Die reifen Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel löffeln.
2. Das Fruchtfleisch mit einer Gabel grob zerdrücken, um eine leicht stückige Konsistenz zu erhalten.
3. Den Limettensaft über die zerdrückten Avocados gießen und gut vermengen, um die Oxidation zu verhindern.
4. Die gehackten Korianderblätter, fein gehackte rote Zwiebel, gehackten Knoblauch und gewürfelte Tomate hinzufügen.
5. Den gemahlenden Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und optional das Chili-Pulver hinzufügen.
6. Alles gut vermengen, bis die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
7. Den Dip vor dem Servieren mindestens 15-30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.
8. Mit Tortilla-Chips oder Gemüsesticks servieren.

Guten Appetit!



Libanesischer Taboulé Salat voller Frische

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Tassen Bulgur
- 4 reife Tomaten, gewürfelt
- 1 Tasse frische Petersilie, fein gehackt
- 1/2 Tasse frische Minze, fein gehackt
- Saft von 2 Zitronen
- 1/4 Tasse Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Bulgur nach Packungsanleitung kochen und gut abtropfen lassen.
2. In einer großen Schüssel die gewürfelten Tomaten, gehackte Petersilie und Minze hinzufügen.
3. Den gekochten und abgekühlten Bulgur ebenfalls in die Schüssel geben und vorsichtig vermengen.
4. Den frisch gepressten Zitronensaft und Olivenöl über den Salat gießen und alles gut durchmischen.
5. Mit einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
6. Den Taboulé-Salat für mindestens 15 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.

Guten Appetit!



Kokos-Limetten-Reis

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Tassen Basmatireis
- 1 Dose Kokosmilch
- Saft und Schale von 2 Limetten
- 1/4 Tasse frischer Koriander, gehackt
- Salz nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Basmatireis gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen.
2. In einem Topf die Kokosmilch erhitzen und die Schale der Limetten hinzufügen, um das köstliche Aroma einzufangen.
3. Den gekochten Reis in die Kokosmilch geben und gut vermengen, sodass er von der exotischen Kokosnote durchdrungen wird.
4. Den frischen Limettensaft und den gehackten Koriander in den Reis einarbeiten, um den Geschmack aufzufrischen.
5. Nach Belieben mit Salz abschmecken und den duftenden Kokos-Limetten-Reis servieren.

Guten Appetit!



Gegrillte Rote-Bete-Röllchen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 große gekochte Rote-Bete-Knollen, geschält
- 1 Tasse Ziegenkäse, zerbröckelt
- 1/4 Tasse grob gehackte geröstete Walnüsse
- 2 EL Honig
- Frische Thymianblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die gekochten und geschälten Rote-Bete-Knollen in dünne Scheiben schneiden.
2. Jede Rote-Bete-Scheibe mit einer Prise Ziegenkäse und den gerösteten Walnüssen belegen.
3. Die Rote-Bete-Scheiben vorsichtig zu Rollen aufrollen.
4. Die Röllchen auf dem Grill bei niedriger Hitze erwärmen, bis der Ziegenkäse leicht schmilzt.
5. Die warmen Röllchen auf eine Servierplatte legen und mit einem Hauch von Honig beträufeln.
6. Frische Thymianblätter über die Röllchen streuen, um ihnen eine aromatische Note zu verleihen.

Guten Appetit!



Burrata trifft auf köstliche Carponata

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten für die Carponata:

- 4 große rote Paprikaschoten, entkernt und in Streifen geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- 2 mittelgroße Auberginen, gewürfelt
- 4 reife Tomaten, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1/4 Tasse Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Basilikumblätter zum Garnieren

Zutaten für die Burrata:

- 2 Burrata-Kugeln
- Extra natives Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung:

1. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten, bis er duftet.

2. Auberginenwürfel hinzufügen und goldbraun braten. Paprikastreifen und gewürfelte Tomaten hinzufügen und leicht anbraten.

3. Tomatenmark unterrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich und gut vermischt ist.

4. Für die Burrata: Die Burrata-Kugeln vorsichtig auf eine Servierplatte legen und mit einem Messer leicht anschneiden, um die cremige Füllung freizulegen.

5. Die Carponata auf die Servierplatte geben, um die Burrata herum arrangieren und mit frischen Basilikumblättern garnieren.

6. Vor dem Servieren extra natives Olivenöl über die Burrata und die Carponata träufeln.

Guten Appetit!



Minty Cucumber Delight

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Tassen Joghurt
- 1 mittelgroße Gurke, geschält und gerieben
- 1/4 Tasse frische Minzblätter, fein gehackt
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die geriebene Gurke gut ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.
2. In einer Schüssel den Joghurt glatt rühren.
3. Die ausgedrückte Gurke, frische Minzblätter und gemahlenden Kreuzkümmel hinzufügen.
4. Gut vermengen und mit Salz abschmecken.
5. Den indischen Raita für einige Zeit kalt stellen, damit sich die Aromen verbinden.

Guten Appetit!



Blitzschneller Kartoffelsalat

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg Kartoffeln (festkochend), geschält und in Würfel geschnitten
- 1/2 Tasse Mayonnaise
- 2 EL Dijon-Senf
- 1/4 Tasse Essig
- 1/2 rote Zwiebel, fein gehackt
- 2 Selleriestangen, fein gehackt
- 1/4 Tasse frische Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Kartoffelwürfel in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen und ca. 10-15 Minuten kochen, bis sie weich sind. Abgießen und abkühlen lassen.
2. In einer großen Schüssel Mayonnaise, Dijon-Senf und Essig vermengen, um das Dressing herzustellen.
3. Die abgekühlten Kartoffelwürfel, gehackte rote Zwiebel, Sellerie und Petersilie zum Dressing geben.
4. Vorsichtig umrühren, um die Zutaten zu kombinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Kartoffelsalat vor dem Servieren einige Zeit im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.

Guten Appetit!



Gefüllte Grilltomaten mit Zucchini

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 große Tomaten
- 2 mittelgroße Zucchini, gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Tasse geriebener Mozzarella-Käse
- 1/4 Tasse frische Basilikumblätter, gehackt
- 1/4 Tasse Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Tomaten halbieren und vorsichtig aushöhlen, um Platz für die Füllung zu schaffen. Das Innere der Tomaten aufbewahren.
2. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, bis sie goldbraun sind.
3. Die gewürfelten Zucchini hinzufügen und anbraten, bis sie weich sind. Die Tomateninnereien ebenfalls hinzufügen und kurz mitbraten.
4. Die gehackten Basilikumblätter und die Hälfte des geriebenen Mozzarella-Käses unter die Zucchinimischung rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die ausgehöhlten Tomaten mit der Zucchinimischung füllen und mit dem restlichen Mozzarella-Käse bestreuen.
6. Die gefüllten Tomaten auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis der Käse geschmolzen ist und die Tomaten weich sind.
7. Die gegrillten Tomaten mit Zucchinifüllung servieren und den sommerlichen Geschmack genießen.

Guten Appetit!



Fladenbrot mit Tzatziki

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten inklusive Ruhezeit für den Teig - **Personen:** 4-8

Zutaten für das Fladenbrot:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 EL Trockenhefe
- 300 ml warmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- Frische Petersilie, gehackt (optional)

Zutaten für das Tzatziki:

- 1 Gurke, geschält und gerieben
- 2 Tassen griechischer Joghurt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Saft einer Zitrone
- Frischer Dill, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Für das Fladenbrot: In einer Schüssel Mehl, Salz und Zucker vermengen. In der Mitte eine Mulde formen und Trockenhefe hineingeben. Warmes Wasser und Olivenöl hinzufügen. Alles gut verkneten, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

2. Den aufgegangenen Teig in 8 gleich große Portionen teilen und zu Fladenbrotfladen formen. Die Fladen auf einem Grillrost bei mittlerer Hitze grillen, bis sie aufgebläht und leicht gebräunt sind. Optional mit gehackter Petersilie bestreuen.

3. Für das Tzatziki: Die geriebene Gurke in einem Sieb abtropfen lassen und ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. In einer Schüssel griechischen Joghurt, gehackten Knoblauch, Zitronensaft und gehackten Dill vermengen. Die abgetropfte Gurke hinzufügen und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Das selbstgemachte Fladenbrot mit dem erfrischenden Tzatziki servieren.

Guten Appetit!



Aprikosenchutney mit gegrilltem Halloumi

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten für das Aprikosenchutney:

- 4 reife Aprikosen, entkernt und gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1/4 Tasse brauner Zucker
- 1/4 Tasse Apfelessig
- 1/2 TL gemahlener Ingwer
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- Prise Salz

Zutaten für den gegrillten Halloumi:

- 2 Päckchen Halloumi-Käse, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- Frische Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Für das Aprikosenchutney: In einem Topf Zwiebeln, braunen Zucker, Apfelessig, gemahlene Ingwer, gemahlene Zimt und eine Prise Salz erhitzen. Die gewürfelten Aprikosen hinzufügen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Chutney eindickt und die Aprikosen weich sind. Abkühlen lassen.

2. Für den gegrillten Halloumi: Die Halloumi-Scheiben mit Olivenöl beträufeln und auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis sie goldbraun und leicht knusprig sind.

3. Das Aprikosenchutney über den gegrillten Halloumi geben und mit frischen Minzeblättern garnieren.

Guten Appetit!



Bacon-Breeze Bean Bundles

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g grüne Bohnen, geputzt und Enden abgeschnitten
- 16 Scheiben Bacon
- 1/4 Tasse brauner Zucker
- 2 EL Sojasauce
- 2 TL Knoblauchpulver
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die grünen Bohnen in kochendem Wasser blanchieren, bis sie zart, aber noch bissfest sind. Sofort in Eiswasser abkühlen lassen und gut abtropfen lassen.
2. In einer Schüssel braunen Zucker, Sojasauce und Knoblauchpulver vermengen, um die Marinade herzustellen.
3. Je 4-5 Bohnen zu einem Bündel zusammenbinden und mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren.
4. Die Bacon-Bündel großzügig mit der Marinade bestreichen.
5. Die Bacon-Bündel auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis der Bacon knusprig ist und die Bohnen heiß sind.
6. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Guten Appetit!



Berry Balsamic Noodle Medley

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Penne-Nudeln
- 2 Tassen gemischte Beeren (Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren)
- 1/4 Tasse Balsamico-Dressing
- 1/4 Tasse frischer Basilikum, gehackt
- 1/2 Tasse Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1. Die Penne-Nudeln gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abkühlen lassen.
2. In einer großen Schüssel die gemischten Beeren und den gehackten Basilikum mit dem Balsamico-Dressing vermengen. Vorsichtig umrühren, damit die Beeren nicht zerdrücken.
3. Die gekühlten Nudeln zu den Beeren geben und sanft vermengen, um die Aromen zu kombinieren.
4. Den geriebenen Parmesan über die Nudel-Beeren-Mischung streuen.
5. Den Berry Balsamic Noodle Medley auf einer Servierplatte anrichten und sofort servieren.

Guten Appetit!



Deine eigene rauchige BBQ-Sauce für die Party

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Tassen Ketchup
- 1/2 Tasse brauner Zucker
- 1/4 Tasse Apfelessig
- 1/4 Tasse Worcestershiresauce
- 2 TL Senf
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Chilipulver (nach Geschmack)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einem Topf Ketchup, braunen Zucker, Apfelessig und Worcestershiresauce vermengen.
2. Auf mittlerer Hitze erhitzen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Senf, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, geräuchertes Paprikapulver, Kreuzkümmel und Chilipulver hinzufügen.
4. Die Sauce 10-15 Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt ist und die Aromen sich vermischt haben.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die BBQ-Sauce abkühlen lassen und in ein verschließbares Glas füllen.
7. Vor dem Servieren auf dem Grill oder als Dip verwenden.

Guten Appetit!



Honig-Senf-Mais

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- Maiskolben, geschält
- Olivenöl
- Honig
- Senf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Maiskolben mit Olivenöl bestreichen.
2. Honig und Senf zu einer Marinade vermengen und die Maiskolben damit einpinseln.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis der Mais süß und leicht karamellisiert ist.

Guten Appetit!



Balsamic Fusion Skewers

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- Bunte Paprikaschoten, Zucchini, rote Zwiebeln und Cherrytomaten, in mundgerechte Stücke geschnitten
- Balsamico-Dressing
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die vorbereiteten Gemüsestücke abwechselnd auf Holzspieße stecken.
2. Die Gemüsespieße großzügig mit Balsamico-Dressing und Olivenöl beträufeln, um den Geschmack zu intensivieren.
3. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen, um die Aromen zu harmonisieren.
4. Die Gemüsespieße auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis das Gemüse zart und leicht gebräunt ist. Dabei gelegentlich wenden.
5. Die gegrillten Gemüsespieße auf eine Servierplatte legen und mit frischen Basilikumblättern garnieren, um eine frische Note hinzuzufügen.

Guten Appetit!



Tomaten-Feta-Dip

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Feta-Käse
- 1 Tasse getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft)
- 1/4 Tasse Olivenöl (von den getrockneten Tomaten)
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL getrockneter Oregano
- Saft und Schale von 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie oder Basilikumblätter zum Garnieren
- Crackers, Brot oder Gemüsesticks zum Servieren

Zubereitung:

1. Den Feta-Käse grob zerkleinern und in eine Schüssel geben.
2. Die abgetropften getrockneten Tomaten grob hacken und zum Feta geben.
3. Den Knoblauch, getrockneten Oregano, Zitronensaft und Zitronenschale hinzufügen.
4. Mit einem Pürierstab oder in einem Mixer die Zutaten grob pürieren. Füge nach Bedarf Olivenöl hinzu, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dip in eine Servierschüssel geben.
6. Den Dip mit frischer Petersilie oder Basilikumblättern garnieren.
7. Serviere den Dip mit Crackers, Brot oder Gemüsesticks.

Guten Appetit!



Gegrillte Nutella-gefüllte Crepes mit Beeren

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- Fertige Crepes oder selbstgemachte Crepes
- Nutella
- Frische Beeren (Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren)
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Die Crepes auf eine Arbeitsfläche legen.
2. Eine großzügige Menge Nutella auf die Mitte jedes Crepes streichen.
3. Die Crepes zusammenklappen und leicht andrücken, um die Nutella gleichmäßig zu verteilen.
4. Die gefüllten Crepes auf den Grill legen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Dabei darauf achten, dass sie nicht zu lange auf dem Grill bleiben, damit sie nicht zu knusprig werden.
5. Die gegrillten Nutella-Crepes auf Teller legen und mit frischen Beeren garnieren.
6. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!



www.thepublishergang.com

Follow us

      /thepublishergang