BUCH
CLUB

Annabelles Sommer- Kochbuch

TEXT Claudia Hilmbauer

Frisch, vielseitig und einfach:
Mit köstlichen Rezeptideen tauchen wir
kulinarisch in die sonnigste Jahreszeit ein.



BUCHTIPP

Annabelles Sommer Kochbuch – Entspannte Ferien mit Familie und Freunden

Annabelle Knauer, Eigenverlag,
182 Seiten. www.knauer.com

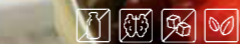
Sieben Kapitel für sieben Ferientage mit je einem anderen Motto.

Der Sommer ist für viele Menschen die schönste Zeit im Jahr. Als Kind genießt man die endlos scheinenden Tage voll Sonnenschein, Abenteuer und ohne Verpflichtungen. Und als Erwachsene lieben wir die lauen Sommerabende, an denen man mit einem Gläschen Wein noch auf der Terrasse sitzt.

Sommerliche Köstlichkeiten

Annabelle Knauer fängt in ihrem wunderschön bebilderten Buch die Stimmung dieser zauberhaften Tage ein – und bringt sie auch auf den Tisch. Sie präsentiert einfache und köstliche Gerichte, die den Sommer kulinarisch untermalen. Für jeden Tag der Woche stellt sie ein eigenes Menü zusammen. Die ganze Familie freut sich über Köstlichkeiten wie hausgemachten Eistee, riesige Chocolate Chip Cookies mit Vanilleeis oder gebratenes Huhn mit Aubergine und Feta. Die Rezepte sind einfach zu befolgen und kommen stets mit einem praktischen Tipp versehen. Sie tragen außerdem dazu bei, den Geschmackshorizont zu erweitern. Denn Quinoa und Rhabarber finden ebenso Eingang in die Menüfolge wie Lachs und Kapern. Am Ende des Buchs finden sich Anleitungen für gemeinsame Outdoor-Spiele – schließlich gehört auch das zu einer perfekten Ferienwoche dazu!

Rezept
im Buch
S. 148



Olivias Kapern-Pasta

Zutaten für 6 Personen

⌚ 15 Minuten

6 Tomaten, in kleine Würfel
geschnitten
400 g Tomaten aus der Dose,
geschnitten
6 EL gutes Olivenöl
2–3 EL gesalzene Kapern,
gewaschen und grob gehackt
1 Knoblauchzehe, zerstoßen
1 Handvoll Basilikum, grob gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 kg Spaghetti Nr. 5
(oder eine kurze Pasta)
ein paar Basilikumblätter
zum Dekorieren

- 1 Alle Zutaten für die Sauce in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 10 Minuten rasten lassen.
- 2 Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, abseihen und heiß mit der Sauce vermengen. Mit etwas Basilikum dekorieren und sofort servieren.



Rezept
im Buch
S. 70



Melonensalat mit Feta und Chili-Dressing



Zutaten für 6 Personen

🕒 10 Minuten

FÜR DEN SALAT:

1 Honigmelone, in Würfel geschnitten
1 Handvoll Minze, gehackt
200 g Fetakäse, zerbröseln

FÜR DAS DRESSING:

Saft und Schale von ½ Zitrone
3 EL Olivenöl
1 TL roter Chili, fein gehackt
Pfeffer aus der Mühle, Salz
(am besten Fleur de Sel)

- 1 Für das Dressing alle Zutaten vermengen.
- 2 Melonenstücke in einer Schüssel mit der Minze und dem Dressing mischen und den Feta zum Schluss über den Salat streuen.