

CALLWEY

DIE 100 BESTEN REZEPTE DER BESTEN FOODBLOGGER

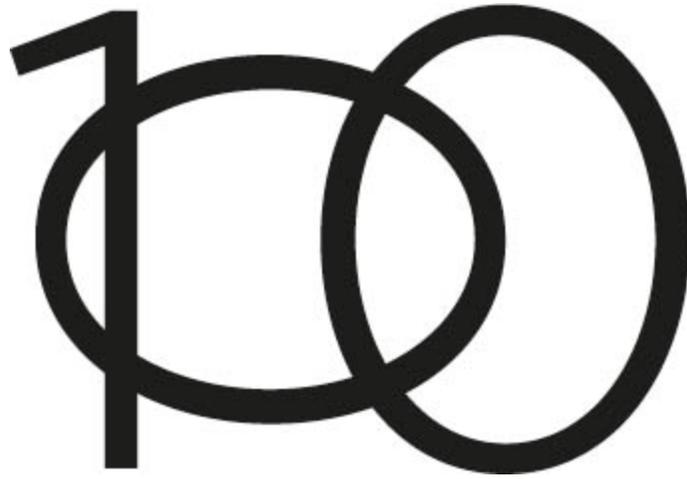


Der
**REZEPTE
BUCH.
COM**
Award
— 2022

RONJA C. KOLLS



DIE



BESTEN REZEPTE
DER BESTEN FOODBLOGGER

CALLWEY

VORWORT

VORSPEISEN

SALATE

Salat mit Mozzarella, gegrilltem Pfirsich und Pinienkernen
Deftiger Eiersalat mit Bacon
Ratatouille-Salat
Thai-Gurkensalat mit Mango und Erdnüssen
Piyaz – Weiße-Riesenbohnen-Salat
Wildblütensalat

SUPPEN

Spargelsuppe aus Schalen mit weißem Mandelmus und Miso
Karottensuppe mit Ingwer und Kokosmilch
Kalte Radieschensuppe mit Buttermilch
Würzige Erbsencremesuppe
Einfache vegetarische Misosuppe mit Eiern und Shiitake-Pilzen
Sommerliche Erdbeer-Tomaten-Gazpacho

SNACKS

Sommerrollen mit Erdnuss-Sauce
Cremiger Hummus mit Pfifferlingen und Minze
Eingemachte Zucchini, Gurken oder Patissons
Zupfbrot
Der perfekte Nudelsalat
Nektarinen mit Burrata

BRUNCH

Rübli-Haferflocken
Fluffige Joghurt-Blaubeer-Pancakes
Dutch Baby mit gerösteten Kirschen und Amaretto-Schlagsahne
Butterzarte Frühstückshörnchen
Kerniges Knäckebrötchen

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Gebratene grüne Bohnen nach asiatischer Art
Vegane Chili Cheese Fries

Chicorée mit Orange aus dem Ofen
Vegane Grünkern-Hoisin-Bowl
Spinatknödel mit brauner Butter und gehobeltem Parmesan
Tomaten-Ricotta-Tarte
Linsen-Karotten-Curry mit Limette und Apfel
Shahi Paneer – indischer Käse in cremiger Tomatensauce
Tomaten-Crostata
Vegane Sommerrollen-Bowl mit Erdnuss-Chili-Sauce
Schnelles Kichererbsen-Kokos-Curry
Frühlingsbowl mit Spargel-Allerlei und Bärlauchpesto
Gemüsecurry mit Kokosmilch
Rote-Bete-Risotto mit Feta
Gebratener Spargel mit Tomaten und Burrata
Vollkornspaghetti mit Rote-Bete-Sauce

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Pasta con le Sarde – Pasta mit Sardinen
Fagottini mit Garnelenfüllung auf confierten Vanille-Cherrytomaten
Bärlauch-Spinat-Tarte mit Wildlachs
Bärlauchrisotto mit Garnelen und grünem Spargel
Tagliatelle mit Lachs in cremiger Limettensauce
Limettenreis mit Garnelen und Teriyaki-Gemüse

FLEISCH

Indisches Chicken-Korma mit Zucchini
Low-Carb-Zucchininudeln mit Hühnchen und Ofentomaten
Spaghetti mit Parmesan-Brotbrösel
Schweinefleisch süßsauer
Türkische Pide
Italienischer Spaghettisalat
Rinderbäckchen mit angebratenen Gnocchi
Geniale Wurstpasta: Pastagluck aus der Pfanne

DESSERTS

GEBÄCK

Johannisbeer-Streusel-Taler
Pastéis de Nata
Klassische Pfarrfest-Waffeln
Mini-Cheesecakes im Sommerlook mit frischen Erdbeeren
Scones auf polnische Art mit Konfitüre
Schokoladen-Cruffins

SÜSSSPEISEN

Weißer Schokoladencreme
Geeister Schwarzwälder-Kirsch-Kuppeln
Heidelbeer-Buttermilch-Pannacotta
Zitronen-Minz-Granita
Vegane Schwarzwälder-Kirsch-Mousse
Granita di Limone
Zwetschgenmarmelade
Buntes Zuckerguss-Popcorn
Gesunde Kirschen-Nicecream

KUCHEN

Kaffee-Karamell-Cheesecake
Erdbeer-Rhabarber-Käsekuchen mit Streuseln
Gin-Schokoladen-Gugelhupf mit Brombeeren
Cheesecake Sticks
Schokoladen-Haselnuss-Tarte
Kürbis-Cheesecake
Käsekuchen mit Mohn und Pfirsichen
San-Sebastián-Käsekuchen
Zimtstern-Käsekuchen
Cremiger Schmand-Käsekuchen mit Waldheidelbeeren und Limette
Käsekuchen-Brownie mit Erdbeeren und Schoko-Swirl
Veganer Käsekuchen mit Mürbeteigboden
Schoko-Käsekuchen mit Streuseln und Maracujadecke
Saftiger Eierlikörkuchen
Schokoladenkuchen mit Salzkaramell-Erdnussbutter-Topping

MUFFINS

S'mores Cookie Cups
Schokomuffins
Saftige (Frühstücks-)Apfelmuffins
Cheesecake-Oreo-Cupcakes
Himbeer-Kokos-Eis-Cupcakes

TORTEN

Malibu-Maracuja-Torte
Erdbeer-Kuppeltorte
Johannisbeertorte mit Brownieboden
Raffaello-Eistorte mit Ananas
Pfirsich-Melba-Torte

DRINKS & GETRÄNKE

Karamell-Popcorn-Milchshake

Sektgepimptes Melonensorbet
Warmer Apfelkuchen-Smoothie
Erdbeer-Monstershake
Goldene-Milch-Latte
Kokos-Pistazien-Latte-Macchiato mit selbst gemachtem Pistaziensirup
Rhabarber-Erdbeer-Sirup

PRODUKTE DES JAHRES

ZUTATENREGISTER

BLOGGERVERZEICHNIS

IMPRESSUM

Lassen Sie sich inspirieren ...

Ob Architektur, Fashion, Kochen & Backen, Wohnen oder
Reisen:
Callwey Bücher entführen Sie immer wieder aufs Neue in
andere Welten.

Mit unserem NEWSLETTER tauchen Sie monatlich ein in
unsere
stilvolle Welt:
köstliche Rezepte, Dekorations-Ideen und schöne
Geschichten.
Seien Sie als Erstes informiert über unsere Novitäten und
Verlosungen!

<https://www.callwey.de/newsletter/>

Jetzt abonnieren

Natürlich finden Sie uns auch auf SOCIAL MEDIA.
Folgen Sie uns schon?

@ Callwey



<https://www.facebook.com/callwey>



<https://www.instagram.com/callwey>

*Callwey Bücher machen glücklich.
Probieren Sie es doch mal aus.*

VORWORT

Gemeinsam mit den Liebsten bei einem guten Mahl am Tisch zu sitzen ist das Schönste auf der Welt. Ob man zu einer besonderen Gelegenheit an einer festlich geschmückten Tafel zusammenkommt oder einfach ganz entspannt ein unkompliziertes Abendessen genießt, spielt dabei zunächst einmal gar keine Rolle. Essen vereint so viele gute Dinge in sich.

Essen und Kochen kann unglaublich meditativ wirken. Dabei zuzusehen, wie aus frischen Zutaten, den eigenen Händen, etwas Zeit und natürlich dem richtigen Rezept Köstliches und Nahrhaftes wird, gleicht doch beinahe Zauberei. Selfcare genau nach meinem, nun ja, Geschmack!

Essen kann auch ein Stück Zuhause bedeuten, wenn man sich weit weg fühlt. Es nährt nicht nur den Körper, sondern auch die Seele. Oder aber es erlaubt eine Reise in der Zeit: Lieblingsgerichte aus der Kindheit versetzen einen kurzerhand zurück an den Küchentisch der geliebten Oma.

Ein großartiges Essen vermag es, luxuriös zu wirken, selbst wenn es wenig gekostet hat – das ist die Kunst des guten Kochens. Kreativität ist der Schlüssel dazu. Doch was, wenn man selbst über wenig kulinarische Kreativität verfügt? Na, dann holt man sich Ideen. Im Internet etwa, auf einem der

zahlreichen fabelhaften Foodblogs. Oder eben in diesem wunderschönen Buch.

Ein leckeres Gericht kann uns auf eine kleine kulinarische Reise mitnehmen. Heute steht uns die ganze Welt offen, insbesondere auch in der Küche. Diese Küchenwelt ist derart reich an verführerischen Aromen und köstlichen Gerichten, dass so manche Zubereitungsart schon mal Kopfzerbrechen bereiten kann.

Ein Glück, dass auch dabei das Internet und all die schönen Foodblogs immer eine leckere Antwort zu geben wissen. Mit unzähligen Gerichten, eines köstlicher anzusehen als das andere, da kann einem nur das Wasser im Mund zusammenlaufen. Aber das Internet kann zuweilen recht unübersichtlich sein. Deshalb sind aus der Masse die ausgesuchtesten Foodblogger herausgefiltert und in diesem Kochbuch versammelt worden. Essen und Trinken bringt die Menschen eben auf besondere Weise zusammen.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!
Eure Ronja C. Kolls



Dieses Rezept findest du auf [S. 104](#).



Dieses Rezept findest du auf [S. 96](#).

VORSPEISEN

Im Restaurant ertappe ich mich häufig dabei, am liebsten alle Vorspeisen auf einmal bestellen zu wollen. In meinen Augen ist eine Vorspeise so viel mehr als bloßer Appetitanreger. Im besten Fall demonstriert sie bereits vor dem eigentlichen Highlight, auf welche Fingerfertigkeit man sich einstellen darf. Sie darf sich dabei ausgefallener gestalten als der Hauptgang und ist gleichzeitig weniger geschmacklich limitiert als das Dessert. Und natürlich kann man sie auch hervorragend als Kleinigkeit für den Hunger zwischendurch zweckentfremden.

SALATE

SUPPEN

SNACKS

BRUNCH



Dieses Rezept findest du auf [S. 18](#).

SALAT MIT MOZZARELLA, GEGRILLEM PFIRSICH UND PINIENKERNEN

Fertig in 20 Minuten – Schwierigkeitsgrad 1

Salat mit Mozzarella, gegrilltem Pfirsich und Pinienkernen und dazu frisches Baguette:
perfekt als leichtes Sommergericht!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

100 g gemischter Blattsalat
1 Handvoll Cocktailtomaten
60 g Mozzarella
2 Pfirsiche
1 handvoll Pinienkerne
1 EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl
1 TL Honig
½ TL mittelscharfer Senf
Salz
Pfeffer
½ Baguette

ZUBEREITUNG

1

Den Salat waschen und trocken schütteln. Die Tomaten waschen, putzen und halbieren. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Pfirsiche waschen, entkernen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz

anbraten. Die Pinienkerne ebenfalls kurz anbraten (Vorsicht, sie werden schnell braun).

2.

Zitronensaft, Olivenöl, Honig und Senf zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3.

Blattsalat, Mozzarella, Tomaten und Pfirsiche in einer Schüssel anrichten. Die Pinienkerne und das Dressing darüberggeben. Den Salat mit dem Baguette servieren.

CLAUDIA WEISSMANN

Ich bin Claudia, 34 Jahre alt und Mama eines Sohnes. In meiner Freizeit backe und koche ich gerne. Und meine Rezepte teile ich ebenso gerne auf Instagram und Pinterest. Bei mir könnt ihr eine Vielzahl an Rezepten entdecken: Süßes, Herzhaftes und Snacks für zwischendurch. Bei den meist vegetarischen Rezepten kommen große und kleine Feinschmecker auf ihre Kosten.

 [claudiaweissmann](#)  [claudiaweissmann](#)



DEFTIGER EIERSALAT MIT BACON

Fertig in 40 Minuten – Schwierigkeitsgrad 1

Ein frischer, selbst gemachter Eiersalat mit gedünsteten Zwiebeln und Bacon ist einfach total lecker. In Kombination mit frischem Brot unschlagbar! Egal ob zum Frühstück oder Abendbrot.

ZUTATEN FÜR 5 PERSONEN

5 Eier
1 EL süßer Senf
2 EL Weißweinessig
3 EL Mayonnaise
1 TL Honig
Salz
Pfeffer
1 kleine Zwiebel
50 g geräucherte Schinkenwürfel
2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1

Die Eier hart kochen, dann abkühlen lassen und pellen. Die Eier halbieren und das Eiweiß vom Eigelb trennen. Die Eiweißhälften beiseitestellen.

2

Eigelb in eine Schüssel geben und mit Senf, Weißweinessig, Mayonnaise, Honig, Salz und Pfeffer zu einer samtigen Creme rühren.

3

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Zwiebelwürfel mit dem Schinken in einer Pfanne im Olivenöl dünsten, bis sie glasig sind. Anschließend die Mischung leicht abkühlen lassen und dann zur Eigelbcreme in die Schüssel geben.

4

Das beiseitegestellte Eiweiß klein würfeln und in die Schüssel zu den anderen Zutaten geben. Alles gut verrühren. Ggf. noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat 30 Minuten ziehen lassen und dann servieren.

DIE SONNTAGSKÖCHIN

Ich bin Katrin und lebe in Berlin. Seit Mai 2015 betreibe ich meinen kleinen Foodblog mit dem Namen »Die Sonntagsköchin«. Dort lasse ich meiner Leidenschaft für das Kochen, Backen und Fotografieren freien Lauf. Neben einigen Torten und herzhaften Snacks liegt mein Augenmerk auf Rezepten, die einfach und in kurzer Zeit zubereitet werden können. Quick & easy sozusagen, denn als berufstätige Mutter muss es auch mal schnell gehen und darf trotzdem lecker sein. Und da ich aus einer kochbegeisterten Familie komme, teile ich auf dem Blog viele Familienrezepte, die ich gerne mal ganz neu adaptiert habe.

diesonntagskoechin.com  [die_sonntagskoechin](https://www.instagram.com/die_sonntagskoechin)  [thesundaycook](https://www.pinterest.com/thesundaycook)



RATATOUILLE-SALAT

Fertig in 30 Minuten – Schwierigkeitsgrad 1

Was gibt es im Sommer Schöneres als eine Ratatouille? Eine leichte Vorspeise für heiße Tage aus vielen verschiedenen gegrillten Gemüsen wie Aubergine, Zucchini und Paprika. Optisch nett angerichtet macht der Ratatouille-Salat-Turm auch was für Gäste her!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Tomaten
2 kleine Auberginen
2 rote Zwiebeln
2 Zucchini
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
Sonnenblumenöl zum Anbraten
1 Zweig Rosmarin, Nadeln abgezupft
3 Zweige Thymian, Blätter abgezupft
Salz
Pfeffer
100 g Feta
Olivenöl für das Dressing
1 EL körniger Senf
2 EL Rotweinessig
1 EL Lemon-Balsamico-Creme
Zucker zum Abschmecken
1 EL gehackte Petersilie
4 EL schwarze Oliven

ZUBEREITUNG

Tomaten, Auberginen, Zwiebeln und Zucchini waschen bzw. schälen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Paprika waschen, putzen, halbieren und vierteln. Knoblauch schälen und andrücken. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Kräuter sowie Knoblauch zugeben und die Gemüsescheiben portionsweise darin anbraten (alternativ auf einem Gas- oder Holzkohlegrill grillen, dafür die Gemüsescheiben zuvor mit Öl bestreichen). Herausnehmen und leicht salzen und pfeffern.

2

Den Feta in feine Stücke zerbröseln und mit Olivenöl, Senf, Essig und Balsamico-Creme zu einem Dressing verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die gehackte Petersilie zugeben.

3

Zum Servieren das Dressing auf Teller geben und aus den Gemüsescheiben Türmchen darauf bauen. Mit den schwarzen Oliven garnieren.

ESSZETTEL

Ich bin Jan vom Blog »Esszettel«. Seit 2012 poste ich dort Rezepte, die ich vor dem Veröffentlichenden auf ihre Tauglichkeit geprüft habe. Als Inspiration dienen mir vor allem meine stetig wachsende Sammlung an Kochbüchern oder eigene kulinarische Gedankenblitze. Also schau regelmäßig auf meinem Esszettel vorbei und hab viel Spaß und Freude beim Nachkochen!



THAI-GURKENSALAT MIT MANGO UND ERDNÜSSEN

Fertig in 15 Minuten – Schwierigkeitsgrad 1

Dieser leckere Thai-Gurkensalat mit Mango und Erdnüssen ist in gerade mal 15 Minuten zubereitet und sorgt für wunderbares Fernweh-Feeling auf dem Teller!

ZUTATEN FÜR 2 – 4 PERSONEN

2 Salatgurken
¼–½ TL Salz
½ Mango, geschält
1 EL Sojasauce
2 TL Thaisauce (alternativ Saft von 1 Limette)
4 EL Reisessig
2 TL Sesamöl
Chiliflocken zum Abschmecken
50–80 g geröstete Erdnüsse
3 Stängel Minze
½ Bund Thai-Basilikum
(alternativ normales Basilikum)

ZUBEREITUNG

1

Die Gurken waschen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden (wer es schön knackig mag, der halbiert vorher die Gurken längs und kratzt die Kerne mit einem Löffel aus).

2

Die Gurkenscheiben mit etwas Salz bestreuen und 10–15 Minuten ziehen lassen. Anschließend das Wasser abgießen. Die Mango würfeln und zur Gurke geben.

3

Sojasauce, Thaisauce, Reisessig sowie Sesamöl zu einem Dressing vermischen. Mit Chiliflocken und Salz abschmecken und über den Salat geben. Die Erdnüsse grob hacken und hinzufügen.

4

Minze und Basilikum waschen, fein hacken und zum Salat geben. Alles noch einmal gut vermengen und sofort servieren.

FERNWEHKÜCHE

Mein Name ist Katrin, und wenn mich das Fernweh packt, zieht es mich in meine Küche, denn ich liebe es, mir die Aromen, Geschmäcker und Gerüche ferner Ländern nach Hause zu holen. Die Idee für meinen Blog »Fernwehküche« entstand nach einem zweijährigen Aufenthalt in Portugal. Um die Verbindung zu diesem Land aufrechtzuerhalten, begab ich mich auf eine kulinarische Entdeckungsreise und fand so zu meiner Leidenschaft für gutes Essen und für Foodfotografie. Neben einer bunten Sammlung an portugiesischen Rezepten findest du viele Gerichte aus den unterschiedlichsten Landesküchen in meinem Blogarchiv.

fernwehkueche.de

 [fernwehkueche](https://www.instagram.com/fernwehkueche)

 [fernwehkueche](https://www.pinterest.com/fernwehkueche)



PIYAZ – WEISSE-RIESENBOHNEN-SALAT

Fertig in 80 Minuten – Schwierigkeitsgrad 1

Der Salat schmeckt schön frisch, ist außerdem noch vegetarisch und wirklich sättigend.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Piyaz

250 g getrocknete weiße Riesenbohnen
(alternativ 2 Dosen weiße Riesenbohnen)

2 rote Zwiebeln

1 Bund Petersilie

200 g Cherrytomaten

4 Eier

Dressing

100 g Tahini (Sesampaste)

Saft von 1 Zitrone

2 EL Weißweinessig

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 TL Salz

Zum Anrichten

Sumach (optional)

ZUBEREITUNG

1

Für den Piyaz die getrockneten Riesenbohnen über Nacht oder 6–12 Stunden einweichen, dabei ab und zu das Wasser

wechseln. Am nächsten Tag die Bohnen abgießen und unter klarem Wasser abspülen. Mit kaltem Wasser in einen Topf geben und in 1 Stunde langsam gar kochen. Anschließend die Bohnen in der warmen Kochbrühe abkühlen lassen, dann erst abgießen (sonst platzt die feine Haut der Bohnen ab und sie sehen dementsprechend nicht mehr schön aus). 2 EL davon für das Dressing beiseitestellen.

2

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen, gründlich trocken tupfen und fein hacken. Cherrytomaten waschen und halbieren. Eier hart kochen, pellen und halbieren. Alles beiseitestellen.

3

Für das Dressing die beiseitegestellten 2 EL Bohnen mit den restlichen Zutaten und 100 ml Wasser mit dem Pürierstab ganz fein mixen. Die Riesenbohnen in eine große Schüssel geben, das Dressing darüberträufeln, gut vermengen und den Salat vor dem Servieren mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

4

Dann den Salat mit der Petersilie bestreuen. Die Cherrytomaten und die Zwiebeln hinzufügen. Zuletzt den Salat mit den Eiern garnieren. Optional mit Sumach bestreuen und servieren.

TIPP

Der Salat hält sich 2–3 Tage im Kühlschrank. Du kannst ihn also gut auf Vorrat vorbereiten.

LABSALLIEBE

Ich bin Susan, die Frau hinter den Berichten und Fotografien auf dem Blog »Labsalliebe« und schreibe mit viel

orientalischem Herzblut über Food, Travel und Lifestyle. Ich bin ein lockenköpfiges Kind zweier Kulturen. Meine Mutter ist Deutsche und mein Vater Perser. In Teheran wurde ich geboren und bin bis zu meinem 14. Lebensjahr dort aufgewachsen. Seit über 40 Jahren lebe ich nun in Deutschland und arbeite seit 18 Jahren als selbstständige Heilpraktikerin in eigener Praxis. Ich bin Mutter von drei wundervollen Kindern, die mich inspiriert haben, ein bewusstes Leben zu führen.

labsalliebe.com

 [labsalliebe](https://www.instagram.com/labsalliebe)

 [labsalliebe](https://www.pinterest.com/labsalliebe)