



Hey Madita

Madita Burgdorf

Easy KOCHEN

Richtig schnell,
richtig einfach,
richtig lecker

riva



Madita Burgdorf

Easy
KOCHEN



Madita Burgdorf

Easy KOCHEN

Richtig schnell, richtig einfach, richtig lecker

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie.

Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

1. Auflage 2022

© 2022 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter

Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Sarah Holzwarth

Umschlaggestaltung: Sonja Vallant

Umschlagabbildungen und Abbildungen im Innenteil:
Stephanie Just, Autorenfoto S. 159: © privat

Satz: Satzwerk Huber, Germering

eBook: ePUBoo.com

ISBN Print 978-3-7423-2003-2

ISBN E-Book (PDF) 978-3 7453-1748-0

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1749-7



Weitere Informationen zum Verlag findest du unter

www.rivaverlag.de

Beachte auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de



INHALT

Vorwort

Stressfreie Küche

Wärmende Suppen

Pizzasuppe

Okroschka

Soljanka

Gyrossuppe

Erfrischende Salate frischende

Taco-Salat

Gurkensalat

Bulgursalat

Basilikum-Rucola-Salat mit Erdbeeren

Thunfisch-Reis-Salat

Big-Mac-Salat

Spargel-Brot-Salat

Sommerlicher Nudelsalat

Kartoffelsalat

Brokkolisalat







Fix auf dem Tisch!

Tomatenreis mit Feta aus dem Ofen

Panierte Schnitzel aus dem Ofen

Knoblauchstangen

Blechpizza

Krokettenauflauf

Zucchinibratlinge aus dem Ofen

Zitronenpasta

Toast Hawaii

Parmesan-Knoblauch-Kartoffelecken

Das weltbeste Kartoffelgratin

Was gibt es heute?

Cremige Kartoffeln

Bruschetta-Hähnchen-Pasta

Hähnchenschenkel mit Knusperreis

Fajita-Blech

Vodka-Pasta

Lachs-Spinat-Parmesan-Auflauf

Pfannenknödel mit Pilzgulasch

Kartoffel-Bratwurst-Pfanne

Paprikapfanne mit Pfannenbrot

Cremige Pasta mit Kürbis

Wikinger-Eintopf







Brokkoli-Pasta-Auflauf

Lachs im Spinat-Blätterteig-Mantel

Wrap-Lasagne Mexican Style

Hähnchen Caprese

Spaghetti aglio

Maultaschen-Spinat-Auflauf

Feurige Tortilla-Pizza

Cremiger Nudelaufwurf mit Tomaten und Mozzarella

Blätterteigpizza mit Ziegenkäse und Honig

Backen macht glücklich

Lotus-Cheesecake

Fantakuchen

Erdbeerschnitten ohne Backen

Puddingbrezen

Milchmädchen-Kuchen

Weintrauben-Schichtdessert

Bienenstich-Dessert

Kokos-Creme mit frischen Erdbeeren

Mangoquark-Kuchen mit Schokolade

Zitronenkuchen

Quarkwaffeln

Schnelle Sonntagsbrötchen mit Quark

Wunderzopf ohne Hefe

Kartoffel-Schinken-Baguette

Knoblauch-Mozzarella-Brot

Pfannbrot de luxe

Über die Autorin









VORWORT

Nun ist es endlich soweit, nach fast einem Jahr hältst du mein Kochbuch in den Händen. Ich möchte mich bei jedem Einzelnen bedanken, durch den dieses Buch überhaupt erst möglich geworden ist. Ich hoffe, du hast mit diesem Buch ganz viel Freude und ich kann deine Erwartungen erfüllen.

Und falls du mich noch nicht kennst, hier eine kleine Vorstellungsrunde: Ich bin Madita, 29 Jahre alt und Mama einer zauberhaften kleinen Tochter. Meine Leidenschaft ist es, zu kochen sowie zu backen und andere damit glücklich zu machen. Ich habe keine professionelle Küchenausbildung, aber ich liebe es, Dinge auszuprobieren und sie auf meine Art so »easy« wie möglich umzuwandeln. Außerdem liebe ich es, mein Wissen mit anderen Menschen zu teilen. Meine Rezepte sind immer einfach zu verstehen, für jede Lebenslage geeignet und ohne viel Schnickschnack. Ich bin der festen Überzeugung, dass jeder kochen lernen kann. Ganz oft sind es die einfachsten Rezepte, die uns am besten schmecken und uns glücklich machen.

Easy-peasy ist mein Motto und so koche ich seit Jahren. Meine Rezepte sind deine Rettung, wenn es mal wieder stressig wird und du mehrere Sachen gleichzeitig handeln musst. Bei den meisten Rezepten benötigst du nur eine Pfanne, ein Backblech oder einen Topf. Somit sparst du dir sogar die unnötige Zeit zum Abspülen danach.

Für meine Rezepte hast du meistens fast alles im Haus, denn du benötigst dafür ausschließlich Standardzutaten.

Und die Frage »Was essen wir heute?« musst du nicht mehr beantworten, denn dafür habe ich meine Top-Antworten in leckere Rezepte verwandelt. Ich wünsche dir ganz viel Spaß beim Ausprobieren meiner Rezepte!

STRESSFREIE KÜCHE

Fünf Schritte, die dich beim Kochen tanzen lassen, anstatt in Panik und Hektik auszubrechen

Oft ist der Alltag ganz schön stressig, zwischen Job, Haushalt, Kindern, Tieren und sogar Freizeitstress kommt die Zubereitung von Mahlzeiten häufig viel zu kurz. Aber ständig zum Lieferservice zu greifen ist letzten Endes mit der Zeit auch ziemlich teuer und recht eintönig. Wenn du ab sofort meine fünf Tipps befolgst, verspreche ich dir, dass deine Nerven geschont werden und du viel mehr Freude und Lust haben wirst, deine Zeit in der Küche zu verbringen.

1. ORDNUNG IST DIE HALBE MIETE

Wer kennt diesen Spruch nicht? Meistens haben unsere lieben Eltern ihn gepredigt. Und auch wenn ich es nicht ganz zugeben will, aber »Ja, Mama, du hast recht!« Was für dich wahrscheinlich wie ein Zeitfresser klingt, wird dir aber später wertvolle Minuten einsparen: Vorbereitung und Ordnung.

Hast du dich für ein Rezept entschieden, solltest du es vorab zuerst gründlich studieren. Bereite deinen Arbeitsplatz so