



# ***URLAUBSREZEPTE***

## **Die Welt is(s)t schön**



# **INHALT**

**01. Gebackener Käse**

**02. Nudelsalat Caprese**

**03. Paella**

**04. Gebratene Nudeln**

**05. Quesadillas**

**06. White Chocolate Cheesecake**

---

**Unsere Rezepte haben wir aus allen köstlichen Ecken der Welt mitgebracht, um sie für euch nachzuzukochen.**

**Jedes einzelne Rezept wurde in unserer Testküche gekocht, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.**



# GRIECHENLAND

# GEBACKENER KÄSE



## EINFACHE VORSPEISE

### Für 4-6 Portionen Zutaten

- 4 reife Tomaten
- 1-2 milde, rote Peperoni
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Cheddar
- 200 g Bergkäse
- Ein Pck. Feta oder Blauschimmelkäse
- Petersilie
- Salz, frischer Pfeffer
- Brot (z.B. Pita oder Baguette)

### Zubereitung

#### Schritt 1

Tomaten waschen, in dicke Streifen schneiden. Die Hälfte der Scheiben in eine Auflaufform legen und leicht würzen. Eine der Knoblauchzehen über die Tomaten pressen und verteilen.

#### Schritt 2

Den Ofen auf 180°C vorheizen, die Käsesorten, außer den Feta, in 3 mm Scheiben schneiden. Peperoni waschen und ebenfalls schneiden. Petersilie abspülen, trocknen und hacken.

#### Schritt 3

Die Hälfte des geschnittenen Käses auf den Tomaten verteilen, zwischendurch Peperoni einstreuen. Dann die Hälfte des Fetas und der Petersilie aufstreuen - Feta oder Schimmelkäse einfach zwischen den Fingern zerbröseln. Alles mit den übrigen Zutaten wiederholen.

#### Schritt 4

Den Käse 20 Minuten im Ofen lassen, bis er an den Rändern schön braun wird. Yammi!



## Italien

# Nudelsalat Caprese

---

### Für 4 Portionen

#### Zutaten

- 500 g Farfalle
- 400 g Tomaten
- 1 Topf Basilikum
- 50 g Pinienkerne
- 3 Mozzarella-Kugeln (oder etwa 350 g Mini-Mozzarella)
- 100 g Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- Salz, frischer Pfeffer

### Zubereitung

#### Schritt 1

Farfalle al dente kochen und sofort abschrecken. Den Knoblauch pellen, Basilikum abspülen, Tomaten waschen.

#### Schritt 2

Die Pinienkerne kurz ohne Öl anrösten, aufpassen, dass sie nicht anbrennen. Anschließend mit dem Knoblauch, etwas Salz, Parmesan und der Hälfte des Olivenöls im Multizerkleinerer zerkleinern (geht auch mit dem Pürierstab).

#### Schritt 3

Basilikum und den Rest des Olivenöls dazugeben und nur kurz zerkleinern / pürieren, so, dass ein sämiges Dressing entsteht. Die Tomaten gründlich waschen, vierteln, Kerngehäuse und Strunk entfernen und klein schneiden.

#### Schritt 4

Die Nudeln in eine große Salatschüssel geben, Mozzarella dazugeben bzw. darüber zupfen und die Tomaten hinzugeben. Das Basilikumdressing darüber geben und alles miteinander vermischen.

Passt toll zu einem Grillabend oder als sommerliches Abendessen!



# Spanien

## Paella

---

### Für 2 Portionen

#### Zutaten

- 300 g Reis (Arborio)
- 250 g Garnelen, 6 große Tiger Prawns
- 300 g Miesmuscheln
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Safran für den Reis
- 5 Knoblauchzehen, 2 Schalotten
- 1 TL Chiliflocken
- 1 Bio-Zitrone
- 1,3 Liter Gemüse- oder Fischfond
- Etwas Feldsalat
- Salz, frischer Pfeffer

### Zubereitung

#### Schritt 1

Gefrorenes auftauen lassen. Alle Krustentiere waschen und abtropfen lassen. Knoblauch und Schalotten pellen und fein hacken.

#### Schritt 2

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und auf kleiner Flamme anschwitzen. Den Reis hinzugeben, kurz mit anbraten und dann mit Fond ablöschen.

#### Schritt 3

Nach 10 Minuten Kochzeit die Meeresfrüchte und die Chiliflocken hinzugeben. Leicht salzen und weiter köcheln lassen, bis der Reis gar ist und die Muscheln geöffnet sind (etwa 10 Minuten). Achtung: Muscheln, die sich nicht öffnen, bitte wegwerfen!

#### Schritt 5

Zum Schluss den Safran dazugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Alles gut durchrühren und anrichten. Dazu mit Zitronenspalten und Feldsalat garnieren.

Schmeckt hervorragend zu einem frischen Weißwein!



## Asien

# Gebratene Nudeln

---

### Für 2 Portionen

#### Zutaten

- 150 g Mie Nudeln
- 300 g Rindfleisch
- 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel
- 10 g Ingwer, geschält
- 2 Möhren, 3 Frühlingszwiebeln
- 4 EL Sojasauce
- Sesamöl
- 2 TL Honig, 1 TL Cayennepfeffer
- 100 g Kaiserschoten
- Etwas Speisestärke
- Salz, Wasser

#### Zubereitung

##### Schritt 1

Aus 3 EL Sojasauce, 1 TL Honig, Cayennepfeffer und kleingehacktem Ingwer eine Marinade anrühren. Das Rindfleisch in Streifen oder Würfel schneiden und 2 Stunden marinieren.

##### Schritt 2

Knoblauch und Zwiebeln fein hacken, Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Die geschälte Möhre in Streifen schneiden, Kaiserschoten waschen und putzen.

##### Schritt 3

Die Nudeln nach Anweisung garen und abschrecken. Sesamöl im Wok erhitzen und Zwiebeln, Schoten und Karotten anbraten. Temperatur runter drehen und den Knoblauch hinzugeben. Alles ordentlich auf kleiner Flamme anschwitzen.

##### Schritt 4

Gemüse auf einen Teller füllen und das Fleisch kräftig anbraten. Die restliche Sojasauce und Honig mit der Speisestärke in einigen EL Wasser auflösen und in den Wok geben. Gemüse und Nudeln dazugeben und gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmeckt mit verschiedenem Gemüse!



## **Mexiko**

# **Quesadilla**

---

**Für 6 Portionen**

### **Zutaten**

- 150 g Tomaten
- 250 g Edamer
- 250 g Gouda
- Pflanzenöl
- 12 Weizentortillas
- 2 Avocado
- Salz
- frischer Pfeffer
- Saure Sahne

### **Zubereitung**

#### **Schritt 1**

Die Tomaten gründlich waschen, vierteln, die Strünke und das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Die beiden Käsesorten in eine Schüssel reiben und vermischen.

#### **Schritt 2**

Nun die Avocado halbieren, die Haut abziehen und den Kern entfernen. Jetzt die Avocado würfeln.

#### **Schritt 3**

Etwas Öl heiß werden lassen, eine Tortilla in die Pfanne legen, mit Käse bestreuen, dann mit Avocado und Tomate belegen und würzen. Eine zweite Tortilla oben drauf legen und andrücken.

#### **Schritt 5**

Bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten braun werden lassen, wenden und nochmal 3-5 Minuten braten. Zum Warmhalten bei 50°C in den Ofen legen. Alles wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Die Saure Sahne mit Salz und Pfeffer abschmecken und dazu reichen.

Wer sich traut, isst noch scharfe Sauce dazu!

# U.S.A.



## WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE



### OHNE BACKEN

Für die Sauce

- 300 g Himbeeren, frisch oder gefroren
- 50 – 80 g Zucker, je nach Himbeeren
- 1 EL Stärke

Für den Boden

- 200 g Butterkekse mit weniger Zucker
- 75 g Butter

Für die Creme

- 2 Tafeln weiße Schokolade
- 1 Becher Sahne
- 600 g Frischkäse
- 200 g Puderzucker
- 1 Pck Sahnefest, 1 TL gemahlene Vanille

### Zubereitung

#### Schritt 1

Himbeeren mit Zucker zum Kochen bringen. Temperatur runter drehen, in einer Tasse die Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren. Nach 5 Minuten die Stärke unterrühren und aufkochen lassen.

#### Schritt 2

Schoki in eine Schale brechen, die Sahne zum Kochen bringen. Kochende Sahne über die Schokolade gießen und mit einem Schneebesen verrühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. Mischung abkühlen lassen.

#### Schritt 3

Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz Kekse fein zerkrümeln. Butter schmelzen und Krümel und Butter in einer Schale miteinander vermischen. Mit einem Löffel in die Form drücken, die Ränder etwa 2 cm nach oben ziehen.

#### Schritt 4

Frischkäse mit Zucker, Vanille und Sahnefest etwa 5 Minuten fluffig rühren. Nun die Schokolade nach und nach mit unterrühren. Creme auf dem Boden verstreichen, Cheesecake über Nacht kalt stellen. Lecker!



# ***Impressum***

**Redaktion:**

**Chefredaktion Diana Crocenzi, WEBEDIA GMBH  
Cuvrystraße 3-4 10997 Berlin  
Geschäftsführer: Marc-Andreas Albert  
Amtsgericht: Charlottenburg, Berlin  
HRB 114531  
USt-ID-Nr. DE264913326**

**Verantwortlich für das Angebot:**

**gemäß § 5 Telemediengesetz  
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:**

**MediaMarkt E-Business GmbH  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt  
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Christoph Geiselmayr, Florian Gietl**

**Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts  
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101**

**Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:**

**E-Mail: [koch-mit@mediamarkt.de](mailto:koch-mit@mediamarkt.de)**

**Fax: +49 (841) 634 - 1179**

**Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:**

**Jörg Bauer, Christoph Geiselmayr, Florian Gietl,  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt**

**Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.**

**Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per**

**E-Mail an [Jugendschutz@media-saturn.com](mailto:Jugendschutz@media-saturn.com)**

**Vertrieb und Marketing Koch-mit.de**

**Jörg Bauer, Geschäftsführer MediaMarkt E-Business GmbH**

**Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt**

**Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den  
privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.**



### **Bildquellen:**

Coverbild, Seiten 1+2: @stock.adobe.com/TanyaCharm

Seite 3 (links): @stock.adobe.com/© Brent Hofacker

Seite 4 (rechts&links): @stock.adobe.com/© FomaA

Seite 5: @stock.adobe.com/fahrwasser

Seite 6: @stock.adobe.com/bbivirys

Seite 7: @stock.adobe.com/M.studio

Seite 8: @stock.adobe.com/fahrwasser

Seite 9 (links), Seite 10: @stock.adobe.com/JJAVA

Seite 9 (rechts): @stock.adobe.com/5second

Seite 11: @stock.adobe.com/weyo