

August 2012

Lisa

Kochen & Backen

Kochen & Backen

Kochen mit Spaß – Backen mit Liebe – Essen mit Genuss



Ab Seite 14

EXTRA
Heiße
Tipps für
noch mehr
Grillspaß
Ab Seite 54



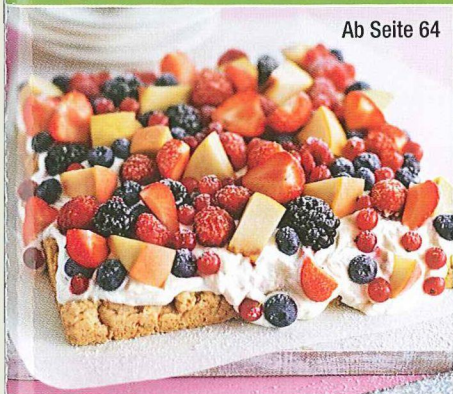
Paprika-Pasta
mit Salsa verde
und noch mehr
Blitzgerichte
Ab Seite 18

Gut & günstig
Diese Gerichte kommen
bei allen gut an



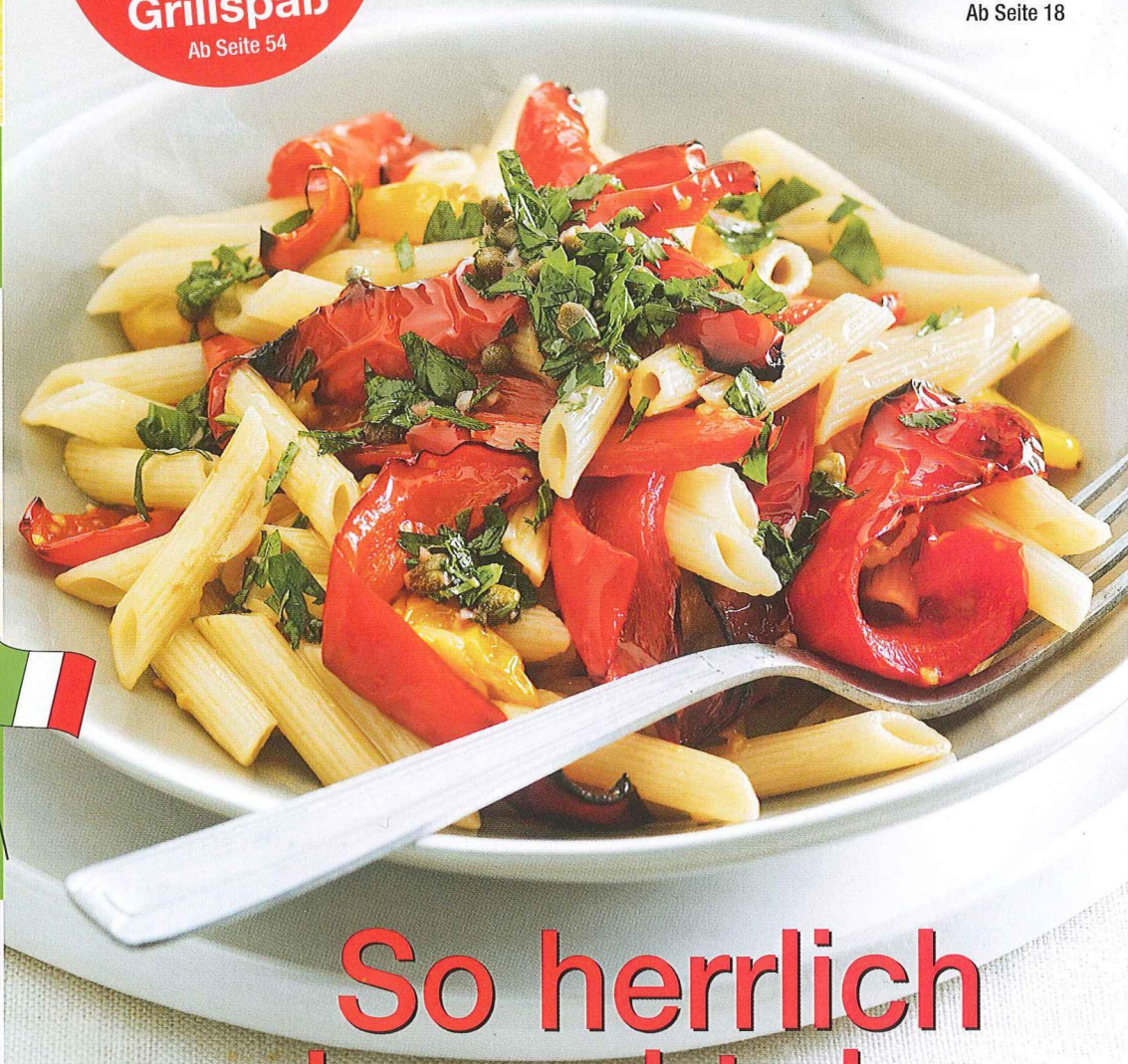
Ab Seite 35

**Pizza, Pasta,
Dolce Vita**
Echt italienisch. Da werden
Urlaubsgefühle wach!



Ab Seite 64

Himmlisch beerig!
Feine Sahnetorten
und köstliche Desserts



So herrlich schmeckt der SOMMER

Leicht, lecker, mit viel Aroma



Stephan Zinke
Freunde fragen den 44-Jährigen aus Fischbachtal häufig nach seinen Rezepten. Uns hat er sein Lieblingstomatensalat verraten. Und das fanden wir so lecker, dass wir es mit einem fünfteiligen Set von Le Creuset prämiieren



Gefüllte Mozzarellakugeln

Auf knackigem Tomaten-Rucola-Salat angerichtet

Zubereiten
ca. 35 Min.

Zutaten für 4 Personen

- 2 Kugeln Büffelmozzarella
- 2 Tomaten (z. B. Roma)
- 2 getrocknete Tomaten in Öl
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Stiele Basilikum
- Salz, Pfeffer • 3 EL Olivenöl
- 1 Pck. Bacon • 1 Bund Rucola
- 8 Kirschtomaten • 2 EL Pinienkerne • 1 EL Balsamicoessig
- 1 TL Honig

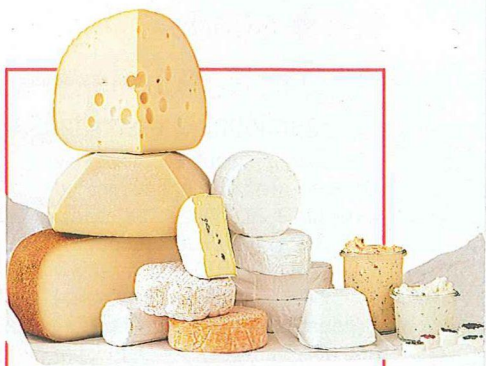
1 Mozzarella abtropfen lassen, halbieren. Mit einem Melonenausstecher so aushöhlen, dass ein Rand von ca. 1 cm stehen bleibt. Ausgelösten Mozzarella klein schneiden. Die Tomaten waschen, wie getrocknete Tomaten würfeln. Kräuter abrausen, trocken schütteln und fein

hacken. Mozzarella-, Tomatenwürfel und Kräuter vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 TL Öl unterrühren. Masse in die Mozzarellakugeln füllen und Hälften wieder zusammensetzen. Mit je 3 Scheiben Frühstücksspeck umwickeln, evtl. mit Zahnstochern feststecken.

2 Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Kirschtomaten waschen und halbieren. Beides auf Tellern anrichten. Pinienkerne rösten. Essig mit Honig, Salz, Pfeffer verrühren. 2 EL Öl unterschlagen. Dressing über den Salat träufeln, Pinienkerne aufstreuen. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Mozzarellakugeln darin braten, bis der Speck schön kross wird. Mozzarellakugeln auf den Salat betten und servieren.

Pro Portion ca. 475 kcal,
E: 19 g, F: 42 g, KH: 6 g

Mehr Rezepte finden Sie auf www.daskochrezept.de/lisa-kochen-und-backen



Wir suchen Ihr bestes Rezept mit Käse

Gouda, Emmentaler, Gorgonzola, Mozzarella, Ricotta... Die Liste an leckeren Käsesorten ist lang, und dabei ist ein Käse köstlicher als der andere. Das Tolle: Käse ist vielseitig in der kalten und warmen Küche verwendbar. Mit Käse lassen sich zahlreiche Gerichte zaubern, von Tortellini mit Ricottafüllung über einen mit Bergkäse überbackenen Auflauf bis hin zum Klassiker Cordon bleu mit Schinken und Käse. Kochen auch Sie gern mit Käse? Dann verraten Sie uns Ihr Lieblingsrezept und gewinnen Sie. Die **fünf** raffiniertesten Rezepte prämiieren wir und **Galbani Ricotta** (www.galbani.de) mit je einem hochwertigen **Pastakochtopf** von **Alessi** (Gesamtwert ca. 1000 €). Ricotta eignet sich perfekt für Aufläufe, Nudeln, Salate und auch als Grundlage für Torten und Desserts. Der typische italienische Käse schmeckt angenehm mild und hat eine leicht körnige Konsistenz. Schicken Sie Ihr Lieblingsrezept, ein Foto sowie einige Angaben zu Ihrer Person an **LISA Kochen & Backen, Stichwort: Käse, Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg**, per Mail an **Leserwettbewerb.LisaKB@burda.com** oder nehmen Sie unter www.daskochrezept.de/lisa-kochen-und-backen teil. Die Gewinner werden benachrichtigt, Fotos nicht zurückgesandt. Einsendeschluss ist der 11. 8. 2012. Teilnahmebedingungen siehe Seite 74.



LISA Kochen & Backen 8/2012 63

Fotos: burdafood.net (3)/Peter Garten (3); Styling: Meike Stüber; Foodstyling: Nicole Müller-Reymann, Hersteller (2), privat (6); www.ich-liebe-kaese.de



Franziska Jacobs
Beim Kochen und Backen kann die 24-Jährige aus Frankfurt prima vom Alltagsstress abschalten. Dieses mediterrane Blitzgericht liebt sie ganz besonders. **Ihr Gewinn: ein Set von Le Creuset mit Auflaufform, Essig- & Öl-Set sowie Salz- und Pfefferstreuer**