



Stefanie Hiekmann

1 Pot Pasta... basta!

30 Nudelgerichte aus einem Topf



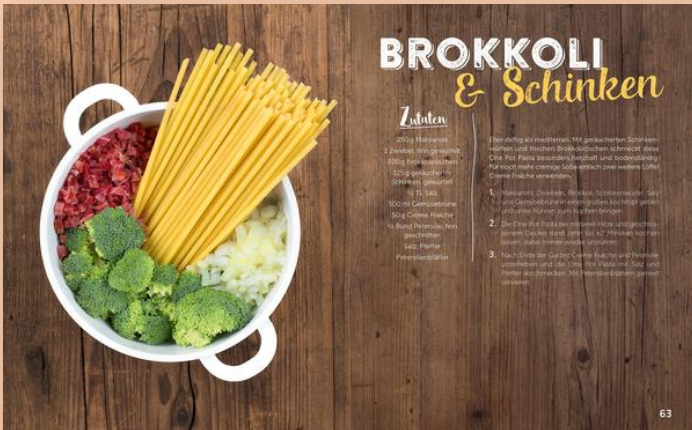
Edition Michael Fischer 2016 • 64 Seiten •
9,99 • 978-3-86355-453-8

Stefanie Hiekmann, Journalistin, Fotografin und Autorin, hat mit ihrem Blog schmecktwohl.de einen Internetauftritt, der „gutes Essen, raffinierte, aber zugleich alltagstaugliche Rezepte und Geschichten aus Küche und Gastronomie“ bietet. Die

Autorin kombiniert aktuelle Trends mit saisonalen Produkten und erschafft dadurch tolle Rezepte für verschiedene Jahreszeiten, die relativ simpel in ihrer Herstellung, aber auch innovativ sind und einfach schmecken.

Genau so ist auch das Buch: Schlicht und knapp, aber trotzdem mit stilvollem Design präsentiert die Autorin 30 Rezepte – das alles zu einem unschlagbaren Preis von knapp zehn Euro. Im Zentrum steht der Trend, Nudelgerichte zu zaubern, bei denen alle Zutaten in einem Topf gleichzeitig zubereitet werden können. Berühmtheit erlangte dieser Trend v.a. durch Martha Stewart, er ist aber mittlerweile auf zahlreichen Blogs vertreten. Diese Zubereitungsmethode hat nicht nur den Vorteil, dass sie schneller und praktischer ist und am Ende weniger Abwasch anfällt, die Nudeln können so auch die Aromen von Gewürzen, Gemüse usw. bereits beim Kochen aufnehmen – viele gute Gründe, zumindest mal ein solches Rezept auszuprobieren. Ein Nachteil ist vielleicht, dass die Gerichte idealerweise sofort verzehrt werden sollten, da sie sich nicht gut zum Aufwärmen eignen – bei den leckeren Rezepten sollte das aber kein Problem sein!

Aufgrund der einfachen Zubereitung kommt das Buch ohne lange Erklärungen aus – die Grundmethode wird ein Mal im Vorwort erläutert und gilt für alle 30 Rezepte. Wo Änderungen nötig sind, wird darauf hingewiesen. Hin und wieder werden auch interessante Tipps gegeben oder Geschmacksvarianten vorgeschlagen. Jedes Rezept nimmt damit nur eine Doppelseite ein, wodurch das Buch trotz seines geringen Umfangs viele tolle Ideen liefern kann.



Die Fotografien fallen durch ihre hervorragende Qualität auf, besonders auf den Seiten mit dunklem Hintergrund sehen die Kreationen geradezu edel aus. Da ist es besonders schön, dass jedes Foto eine eigene komplette Seite bekommt. Durch den Blick von oben und das ästhetische Arrangement der Zutaten in einem Topf sind die Bilder ein sehr appetitregendes Vergnügen

und man sieht schon von Anfang an, was alles benötigt wird – es ist also besonders einfach zu entscheiden, ob das Rezept in Frage kommt oder eher nicht, da man einen besseren Blick auf die einzelnen Zutaten und nicht nur auf das Endprodukt bekommt. Die Titel der Rezepte tragen ebenfalls dazu bei, da viele davon nach den zwei oder drei Hauptzutaten benannt sind, die sie auszeichnen.

Die Rezeptausswahl ist ausgewogen – es gibt klassische Gerichte wie „Pasta Bolognese“, aber auch internationale wie „Pasta Mexico“ oder „African Style“, verschiedene Nudelsorten werden verwendet. Ganz nach dem Motto der Autorin, mit saisonalem Gemüse zu kochen, also eher das zu benutzen, was gerade verfügbar ist, kommen die meisten Rezepte ohne allzu exotische Zutaten zurecht und glänzen stattdessen durch interessante, manchmal ausgefallene Kombinationen, z.B. „Aprikose & Rosine“ oder – einer meiner persönlichen Favoriten – „Zucchini, Zitrone & Rosmarin“. Und schließlich ist man keineswegs auf die gegebenen Rezepte beschränkt – mit den Anweisungen ist es leicht, zu improvisieren und eigene Kreationen auszuprobieren. Damit ist das Kochbuch auch für Hobbyköche interessant, die gerne experimentieren.

Insgesamt kann ich das Buch nur weiterempfehlen – es bietet viele interessante Ideen, regt zum Kreativwerden an und eignet sich aufgrund des schlichten, aber geschickten Designs mit den wechselnden weißen und schwarzen/braunen Hintergründen auch als Geschenk. Daher: Fünf Sterne für ein geniales Kochbuch, das ich mit Vergnügen in meine Sammlung aufgenommen habe!