

# donna hay



# Too easy

Der kurze Weg zum  
großen Genuss

atVERLAG

# Inhalt

grundzutaten aus dem vorrat  
seite 8-13

## kapitel 1

schneller als takeaway

seite 14-37

## kapitel 2

klassiker im schnellverfahren

seite 38-59

## kapitel 3

schatz... ich habe  
einen airfryer gekauft

seite 60-89

## kapitel 4

all in one

seite 90-119

## kapitel 5

geschmacksverstärker

seite 120-147

## kapitel 6

aufsetzen und ausruhen

seite 148-169

## kapitel 7

mehr als salat

seite 170-189

## kapitel 8

beeindruckende desserts

seite 190-213

## kapitel 9

superschnelle snacks

seite 214-237

glossar und register

seite 238-251

Too easy!

Der **kurze Weg** zum  
**großen Genuss**

Was gibt es zum Abendessen...?

Das Repertoire Ihrer Alltagsrezepte steht vor einem Umbruch!

Die Rezepte in diesem Buch **überzeugen durch Geschmack** und verwandeln ein paar Grundnahrungsmittel und frische Zutaten **innerhalb weniger Minuten in köstliche Gerichte.**

Hier finden Sie clevere Neuauflagen **beliebter Klassiker**, supereinfache, **schnelle Mahlzeiten** und meine neuen Rezepte für den **Airfryer**: Sie sind blitzschnell gemacht, superlecker und knusprig.

Mit meinen **All-in-one-Wundern** und neuen Möglichkeiten mit **Power-Zutaten aus dem Vorrat** erhalten Sie noch mehr leckere Abwechslung, die Sie auf den Speisenplan setzen können. Ganz gleich, ob Sie für die Familie oder den Freundeskreis kochen, meine genialen **Aufsetzen-und-Ausruhen-Rezepte** nehmen Ihnen den Druck, während der Ofen oder Herd die Arbeit erledigt.

Ich habe auch die Naschkatzen unter Ihnen nicht vergessen, für sie gibt es meine gänzlich **unwiderstehlichen Snacks** und mühelos **beeindruckenden Desserts**, die Sie lieben werden.

Mit so vielen inspirierenden, unkomplizierten Ideen sah das Abendessen noch nie so gut oder **so einfach** aus!

Guten Appetit!





# schneller als takeaway

Wenn Zeit und *Inspiration* fehlen, ist ein Essen zum Mitnehmen eine praktische Lösung. Aber ich verspreche, dass meine einfachen, hausgemachten Versionen der *lieblings-Takeaways* geschmacklich überzeugen und sich mit ein paar Grundzutaten aus dem Vorrat und frischen Zutaten innerhalb von Minuten *in schnelle und sättigende Gerichte verwandeln* lassen.

Dies ist meine Schummel-Version des *Lieblings-Takeaway*, Gözleme. In etwa 20 Minuten haben Sie die perfekte Kombination aus Gewürzen, Crunch und *schmelzendem, köstlichem Käse*.

## fladenbrot mit scharfer hackfleischfüllung

2 EL Olivenöl extra vergine, plus etwas mehr zum Bestreichen  
3 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten  
500 g Rinderhackfleisch  
1 EL Harissapaste  
120 g Karotten, geraspelt  
2 TL geräuchertes Paprikapulver  
1 EL Tomatenmark  
13 g glatte Petersilienblätter, gehackt  
Meersalz und zerstoßener schwarzer Pfeffer  
2 große runde Fladenbrote  
2 frische Mozzarellakugeln (je 125 g), gut abgetropft und in Scheiben geschnitten  
grüne Salatblätter, Tzatziki und Zitronenstücke, zum Servieren

Die Hälfte des Öls in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen.

Knoblauch hineingeben und 30 Sekunden braten. Hackfleisch und Harissa hinzufügen und unter Rühren 5 Minuten braten. Das restliche Öl und die Karotten dazugeben und weitere 4 Minuten braten, bis das Fleisch schön braun ist.

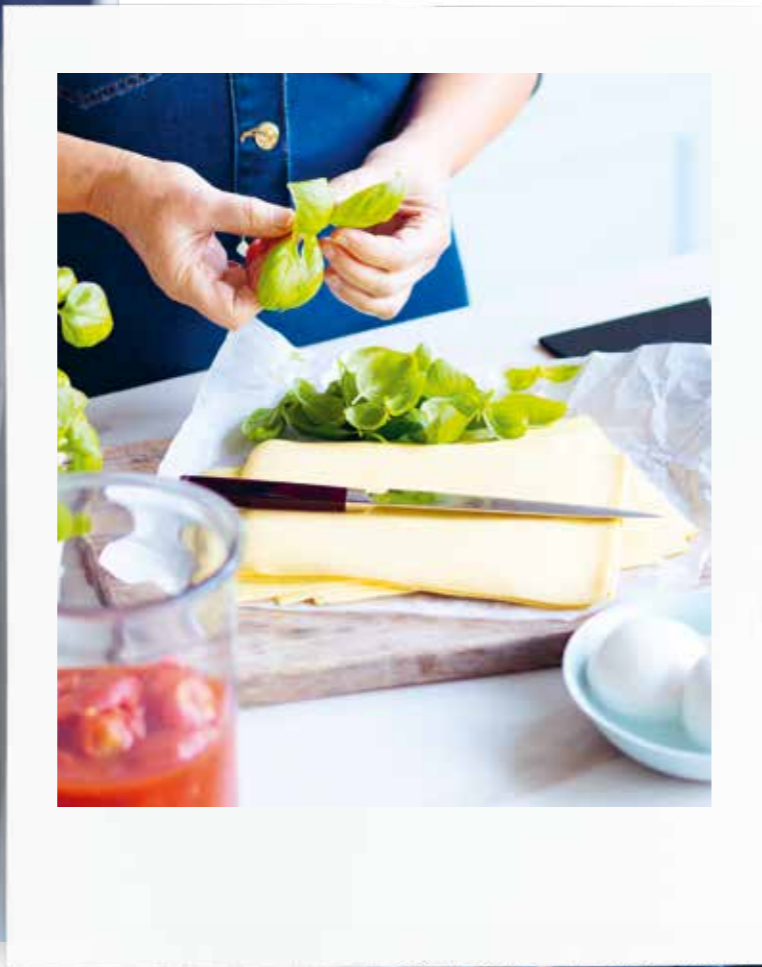
Paprikapulver, Tomatenmark, Petersilie, Salz und Pfeffer hinzufügen und noch 1 Minute braten. Die Masse aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen und wieder auf den Herd stellen.

Die Fleischmasse und den Mozzarella auf die Fladenbrote verteilen, dabei jeweils auf eine Hälfte geben und die Brote dann zusammenklappen. Die Außenseiten jeweils mit Öl bestreichen und die Brote dann bei mittlerer Temperatur 5 Minuten rösten, bis sie dunkel und knusprig werden.

Mit Salatblättern, Tzatziki und Zitronenstücken servieren. **FÜR 2 PERSONEN**

*Hinweis:* Das Rinderhackfleisch durch Lamm-, Hähnchen- oder Schweinehack ersetzen. Wenn Sie keine Harissapaste haben, ist Chilipaste ein guter Ersatz. Dieses Gericht kann man gut mit Fladenbrot, Pita-Brot, Tortilla und dünnem libanesischem Brot zubereiten.





# in diesem Kapitel

**schnelle lasagne aus der pfanne** Wenn Sie Lust auf Lasagne, aber keine Zeit für die Zubereitung haben, ist dieses Gericht Ihr bester Freund - seite 42

**einfachster nudelaufbau aus dem topf** Eine schnellere und einfachere Version eines superleckeren, köstlichen Klassikers mit viel Käse - seite 44

**sommertomaten-spaghetti alla wodka** Ein sonniges, aromatisches Pastagericht mit cremiger Burrata - Sie werden es lieben! - seite 46

**chipotle-hähnchen-tacos aus dem ofen** Taco-Abende sind mit diesem köstlichen Auflauf noch entspannter - seite 48

**hackbraten mit apfel, salbei und glasiertem bacon** Dies ist nicht der Hackbraten, den Sie aus Ihrer Kindheit kennen - seite 50

**blumenkohl-käse-galette** Dies ist meine neueste, ganz knusprige Version des beliebten Käsegrätins - seite 52

**hähnchenschnitzel mit oliven-parmesan-kruste** Dies ist ein cleverer Trick von mir für die weltbesten Schnitzel - seite 54

**cremige lachs-lauch-pie** Das ultimative, raffinierte Schnellverfahren in dieser unwiderstehlich einfachen Pie sind die zerknüllten Filoblätter - seite 56

**geschummelte shepherd's pie** Eine einfache, moderne All-in-one-Variante eines beliebten Familiengerichts - seite 58

Wenn ich Klassiker koche, denke ich mir gerne Schnellverfahren aus. Ich betrachte diese Rezepte als superclevere neue Versionen, die sowohl zeitlich als auch geschmacklich überzeugen. Machen Sie sich auf, Ihre Lieblingsgerichte zu genießen, und das in Rekordzeit!

Taco-Abende sind jetzt noch ein ganzes Stück *leichter und leckerer!* Diese Schale mit *knusprigen und köstlichen* Tacos ist im Nu fertig, kommt dann auf den Tisch und kann mit *frischen Zutaten der Wahl* ergänzt werden.

## chipotle-hähnchen-tacos aus dem ofen

8 Weizentortillas (20 cm)  
1 EL Olivenöl extra vergine, plus etwas mehr zum Bestreichen  
1 rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten  
400 g Kirschtomaten aus der Dose  
60 g Chipotle-Chilis in Adobo-Sauce, die Chilis fein gehackt und die Sauce aufbewahrt  
1 EL Honig  
3 Hähnchenbrustfilets (je 180 g), in dünne Streifen geschnitten  
2 TL geräuchertes Paprikapulver  
400 g schwarze Bohnen aus der Dose  
Meersalz und zerstoßener schwarzer Pfeffer  
180 g Manchego oder Cheddar, gerieben  
gehackte Avocado, Korianderblätter, fein geschnittene Jalapeño und Limettenstücke, zum Servieren

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine 21 cm x 28 cm große Auflaufform mit Öl einfetten.

Die Tortillas von beiden Seiten mit Öl bestreichen und dicht an dicht so hineinschichten, dass sie becherartige Formen bilden.

Für die Füllung eine große Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Das Öl und die Zwiebel hineingeben und 5 Minuten dünsten, bis sie weich ist. Kirschtomaten, Chilis mit der Sauce und Honig dazugeben und alles 5 Minuten dicklich einkochen.

Das Hähnchenfleisch und Paprikapulver hinzufügen und 5 Minuten fortfahren, bis das Fleisch gar ist.

Die Pfanne vom Herd nehmen und die schwarzen Bohnen, Salz und Pfeffer unterrühren.

Die Masse in die Tortillas füllen, mit Käse bestreuen und 20 Minuten backen, bis die Tortillas goldgelb und knusprig sind.

Mit Avocado, Koriander, Jalapeño und Limettenstücken servieren. **FÜR 4 PERSONEN**

*Hinweis: Wenn Sie es würziger mögen, ersetzen Sie das Hähnchenfleisch durch in Scheiben geschnittene scharfe Chorizo.*





# schatz ... ich habe einen *airfryer gekauft*

Meine Söhne haben intensiv geworben (und mir eine Menge Tiktok-Videos vorgespielt), bis ich schließlich *einen Airfryer gekauft* habe! Ich habe gerne mit den Gerichten in diesem Kapitel experimentiert, um herauszufinden, ob sie dem *Hype gerecht werden*. Mein Urteil? Er ist perfekt für schnelle Happen, die *besonders knusprig* sein sollen (wie meine neuen Lieblingsrezepte hier). Aber bei größeren Fleischstücken bleibe ich bei meinem *vertrauten Ofen*.



Ich finde, dass die Speisen knuspriger werden, wenn man den Airfryer vorheizt. Meine Vorschläge hier sind alle schnell gemacht, köstlich und wunderbar knusprig und golden. Probieren Sie sie, es ist ganz easy!



# in diesem Kapitel

- geschummelte Kürbis-salbei-ricotta-Quiche** Eine schnelle Quiche mit einem cleveren Boden aus Käse-Tortillas - Seite 64
- banh mi mit fleischnäpfchen und süßer chilisauce** Knuspriges Baguette mit asiatischen Aromen - Seite 66
- knuspriges buttermilch-hähnchen aus dem airfryer** Das Knusprige, das Sie an frittiertem Hähnchen lieben, mit weniger Öl - Seite 68
- marinierter knuspriger schweinebauch** Eine magische Marinade wirkt Wunder - Seite 70
- knuspriger asia-tofu** Mein Lieblings-Snack für Kino-Abende, aber auch für jeden anderen Abend - Seite 72
- reis-bowl mit scharfem koreanischem hähnchen** Wenn Sie noch nie Gochujang probiert haben, wird es jetzt Zeit! - Seite 74
- salat mit knusprigem reis und limetten-chili-hähnchen** Dieser Airfryer-Trick ist ein echter Gamechanger - Seite 76
- schnelle spinat-ricotta-pies** Ein genialer Leckerbissen, der sofort in die Rezeptsammlung gehört - Seite 78
- schinken-käse-toast** Eine köstliche Arme-Ritter-Variante - Seite 80
- der ultimative cheeseburger aus dem airfryer** Ein saftiger Burger aus einer anderen Sphäre - Seite 82
- polenta-pommes mit ziegenkäse-creme** Goldene Polenta-Pommes mit einer köstlichen Sauce zum Dippen - Seite 84
- dunkel gerösteter spitzkohl mit cremigem tahini-dressing** Gleichermäßen perfekt für den Alltag wie für Gäste - Seite 86
- salat mit knusprigem tahini-blumenkohl** Ich bin begeistert, wie schnell er mit dem Airfryer zubereitet ist - Seite 88

Eigentlich ist dies kein Rezept für eine eigene Mahlzeit, aber diese goldenen und knusprigen *Pommes, die wirklich snackable* sind, eignen sich prima als Beilage zu vielen Gerichten in diesem Buch. Aber ich würde mir auch nicht anmaßen, ein Urteil zu fällen, wenn Sie sie *einfach nur so* genießen wollen!

## polenta-pommes mit ziegenkäse-creme

**500 ml hochwertige Hühnerbrühe**  
**250 ml Milch**  
**170 g Instant-Polenta**  
**Meersalz und zerstoßener schwarzer Pfeffer**  
**80 g Parmesan, fein gerieben**  
**Olivenöl extra vergine, zum Bestreichen**  
**Für die Ziegenkäse-Creme**  
**100 g Mascarpone**  
**100 g weicher Ziegenkäse**  
**80 g griechischer Joghurt**

Eine 20 cm große rechteckige Springform mit Backpapier auslegen.

Hühnerbrühe und Milch bei hoher Temperatur in einem mittelgroßen Topf erhitzen und zum Kochen bringen.

Nach und nach die Polenta untermischen, die Temperatur auf mittlere bis niedrige Stufe herunterschalten und unter ständigem Rühren 6 Minuten dicklich einkochen.

Salz, Pfeffer und Parmesan untermischen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen, gleichmäßig darin verteilen und glatt streichen. 15–20 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen, bis sie fest ist.

Die Polenta halbieren und in 2 cm dicke Streifen schneiden.

Den Airfryer 4 Minuten auf 200 °C vorheizen.

Den heißen Korb mit Öl einfetten. Die Pommes portionsweise in den Korb legen und die Oberseite mit Öl bestreichen. Auf beiden Seiten 5 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Für die Ziegenkäse-Creme Mascarpone, Ziegenkäse und Joghurt miteinander verrühren. Mit Pfeffer bestreuen und die Creme verquirlen, bis sie glatt ist.

Die Pommes mit Salz bestreuen und mit der Ziegenkäse-Creme servieren. **4 PORTIONEN ALS BEILAGE**

*Hinweis: Wenn Sie Kräuteraroma mögen, können Sie gehackten Schnittlauch mit dem Parmesan unter die Polenta-Masse rühren oder die Pommes vor dem Backen mit gehacktem Rosmarin bestreuen.*





# geschmacks verstärker

Entfesseln Sie die *Kraft Ihrer Speisekammer* und zaubern Sie mit Leichtigkeit fantastische Gerichte. Sie werden mit einigen wenigen, *nicht ganz so geheimen Zutaten* zubereitet, die sich als ultimative Geschmacksbomben erweisen und Ihr Kochrepertoire aufpeppen. Halten Sie diese Zutaten stets bereit, dann sind frische, köstliche und sättigende Mahlzeiten immer *in Reichweite.*



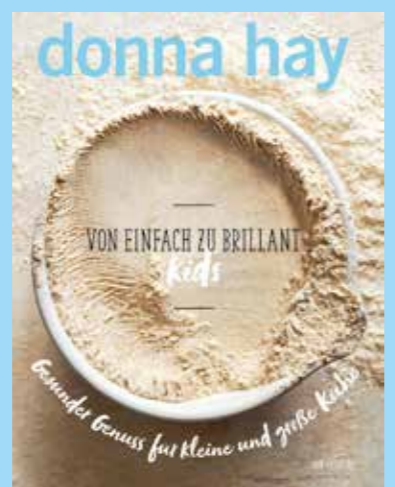
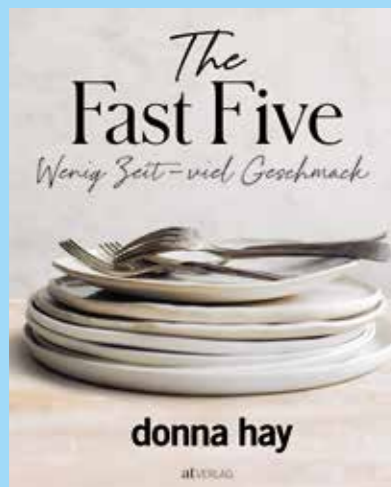
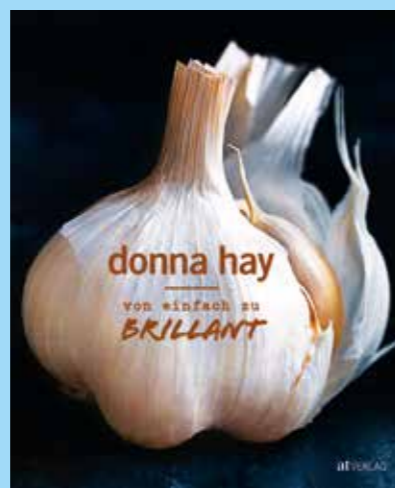
# beeindruckende desserts

Dies sind meine glamourösen süßen Kreationen, die ohne Aufwand *große Wirkung* erzeugen. Ich verspreche Ihnen in diesem Kapitel einen *kleinen Hauch von Luxus*, den Sie mit ein paar einfachen *Handgriffen und Klecksen* zaubern können. Diese einfach umwerfenden Desserts sind so beeindruckend und unwiderstehlich, wie sie machbar sind, bereiten Sie sich also darauf vor, Ihre *Dessert-Playlist zu verändern*.





## Noch mehr Bücher von Donna Hay



# über

# Donna

Als führende Food-Redakteurin und Autorin von Bestseller-Kochbüchern hat Donna Hay ihren Weg in die Herzen (und unzähliger Häuser) in aller Welt gefunden.

Als internationales Verlagsphänomen ist Donnas Name gleichbedeutend mit leicht zugänglichen und zugleich inspirierenden Rezepten, ihrem unverwechselbar eleganten und weltweit anerkannten Styling und unvergleichlichen Bildern. Ihr hochgelobtes Magazin hat es auf unglaubliche 100 Ausgaben gebracht und ihre Bestseller-Kochbücher wurden weltweit über 8 Millionen Mal verkauft.

Die Marke donna hay beschränkt sich nicht nur auf Printprodukte, sie ist auch in der digitalen Welt, mit vielen TV-Serien (ihre jüngste kann man auf Disney+ streamen), Markenartikeln und einem Sortiment von Backmischungen präsent.

Donna lebt gerne mit ihrem Partner und ihren Söhnen am Meer und kocht immer noch jeden einzelnen Tag voller Begeisterung.

## Bleiben Sie jederzeit und überall mit Donna in Verbindung...

für Videos, Rezepte, Haushaltswaren, Inspiration und mehr ...  
Besuchen Sie die Donna-Hay-Website.

[www.donnahay.com](http://www.donnahay.com)