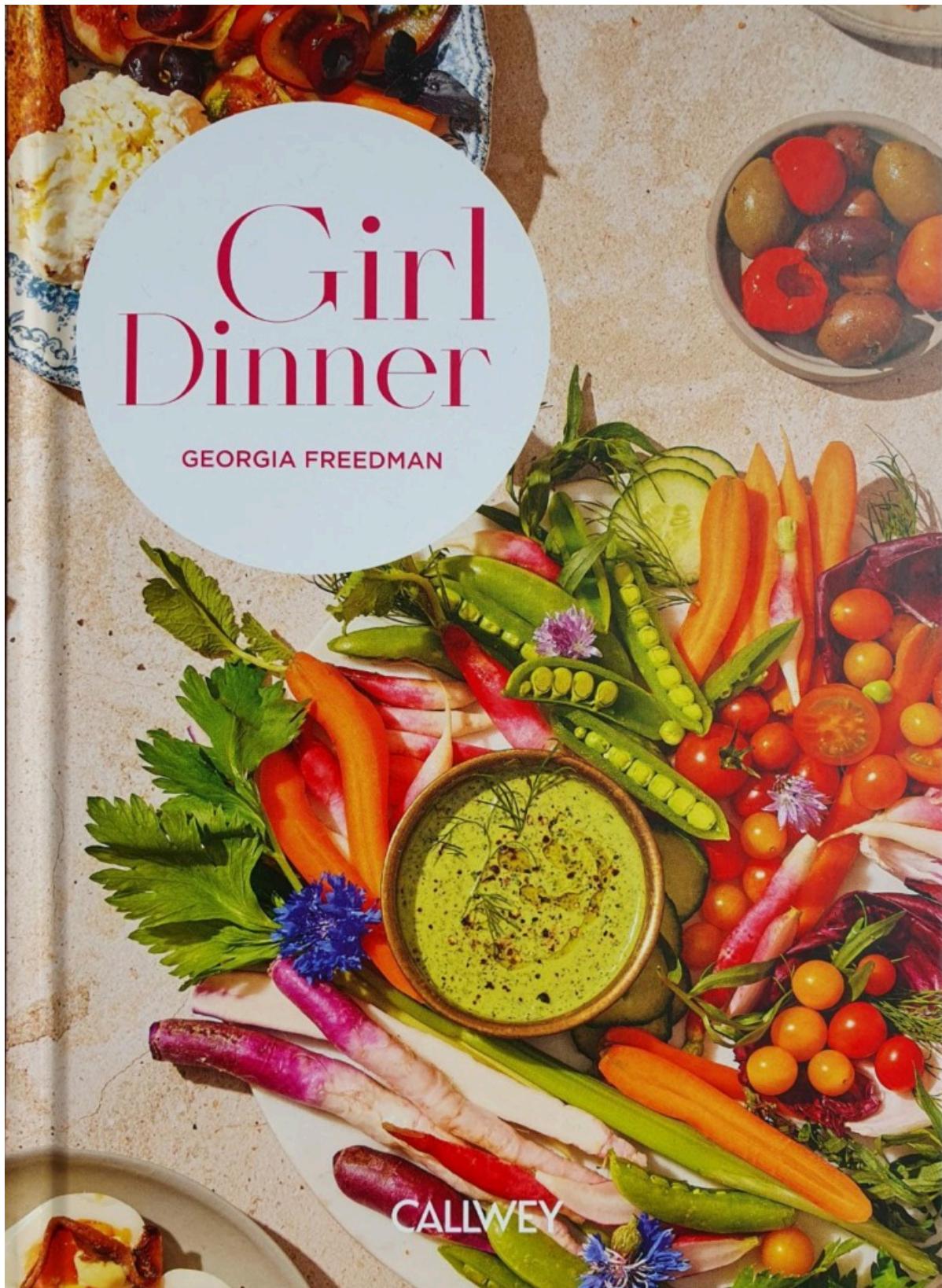


Buchvorstellung: „Girl Dinner“ von Georgia Freedman (Callwey Verlag)



Buchvorstellung: „Girl Dinner“ von Georgia Freedman (Callwey Verlag)

Das Jahr geht mit großen Schritten auf sein Ende zu und Weihnachten ist auch nicht mehr weit – auch wenn es jedes Jahr so „plötzlich“ da ist. Da passt es gut, dass im Herbst viele neue Bücher erscheinen, die vielleicht für den ein oder anderen ein perfektes Geschenk wären!

Deshalb gibt es in der nächsten Zeit einige Neuerscheinungen, die in meinem Regal gelandet sind und die mich persönlich überzeugt haben. Los geht es heute mit einem Buch, das ich lektorieren durfte und das mir großen Spaß gemacht hat.

„Girl Dinner“ von Georgia Freedman ist eine Liebeserklärung an kreative Snackmahlzeiten. Für alle, an denen Trends auch so oft vorbei gehen wie an mir:

Das „Girl Dinner“ ist ein auf TikTok und Instagram entstandener Trend, der ein Abendessen aus lauter kleinen Snacks oder eine unkomplizierte Zusammenstellung eines Snackboards beschreibt – also eine Mahlzeit ohne großes Kochen. Perfekt für Mädelsabende, kleine Parties oder einen entspannten Abend nur mit sich alleine.

Ein „Girl Dinner“ soll vor allem Spaß machen und verwöhnen, nicht stressen oder besonders ausgewogen oder aufwändig sein.



Georgia schreibt im Vorwort: „Snackgerichte waren schon immer eine Geheimwaffe“, nämlich von Berufstätigen, Alleinerziehenden, Studenten, ... Das Buch ist also nicht nur was für „Girls“, sondern genauso für Männer, die – sich oder Besuchern – gerne etwas

Buchvorstellung: „Girl Dinner“ von Georgia Freedman (Callwey Verlag)

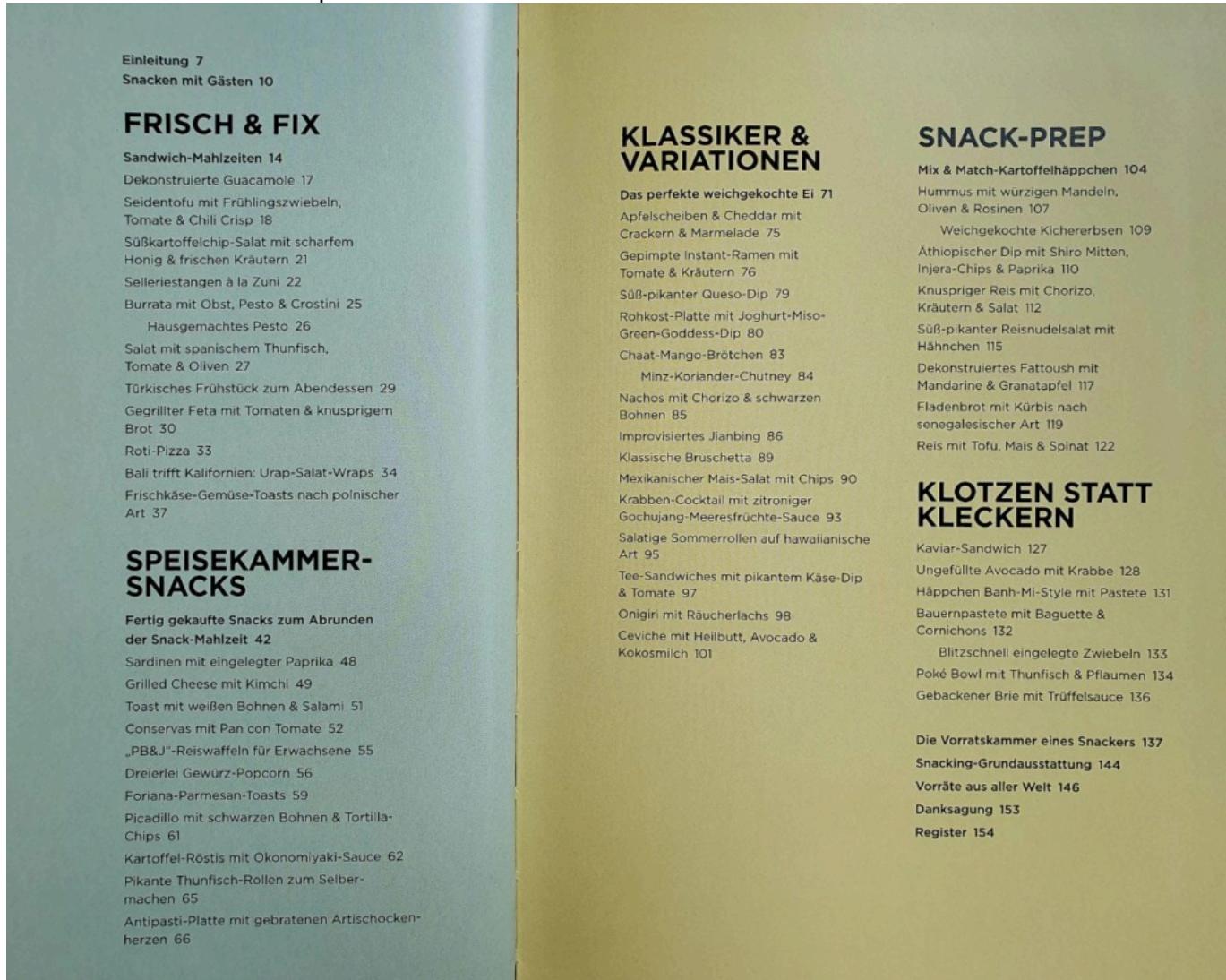
„Selbstgemachtes“ servieren möchten.

Inhalt

Das Buch gliedert sich in 5 Kapitel, dazu kommen kleinere Abschnitte mit zusätzlichen Tipps, wie „Die Vorratskammer eines Snackers“.

Die Rezepte sind sehr übersichtlich, viele haben auch nicht viele Zutaten.

Zwischendrin gibt es immer mal Einschübe, wie „Weichgekochte Eier“ (Garzeiten etc.) und eine Variation von Rezepten.



Kostprobe?

Lecker klingen die „Kartoffel-Rösti mit Okonomiyaki-Sauce“, aber auch die „Foriana-Parmesan-Toasts“ oder (einer meiner Favoriten für den Sommer) „Salatige Sommerrollen mit hawaiianischem Twist“.

GEGRILLTER FETA MIT TOMATEN & KNUSPRIGEM BROT

Kirschtomaten

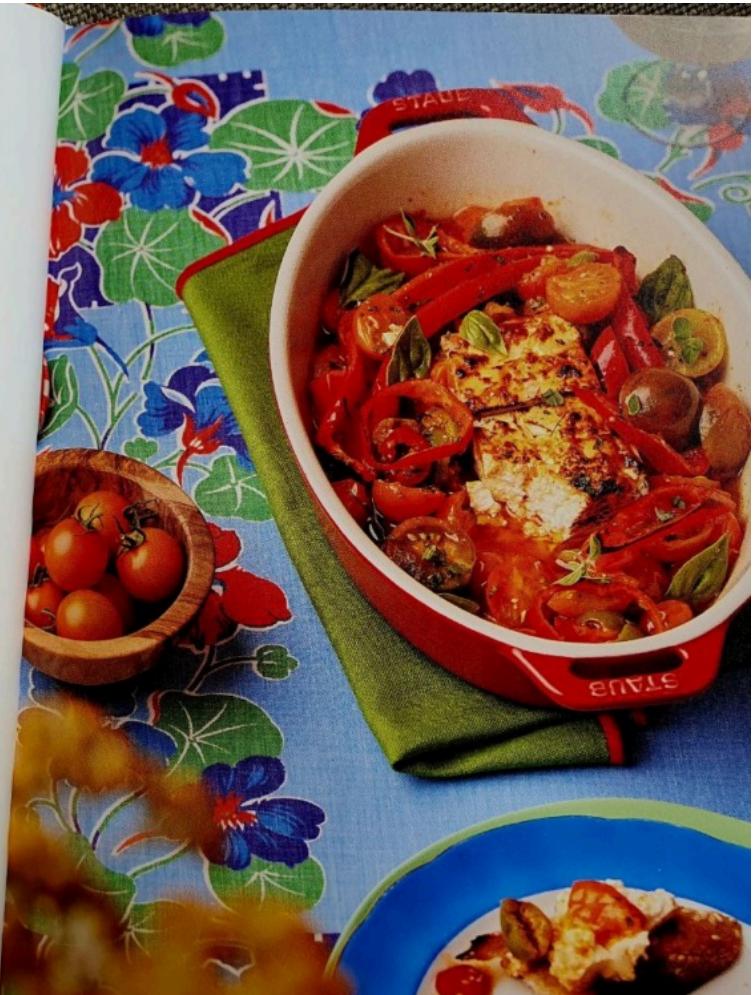
• Mini-Paprika- oder ein leicht scharfe Kaschote (italienische Paprika), ent- und entkernt, fein gewürfelt
• Blätter von weißem Oregano
• Olivenöl extra
• Gochujang
• gemahlener weißer Pfeffer
• Feta
• Baguette
• Basilikumblätter

Als vor ein paar Jahren ein virales Pastarezept für Pasta mit gegrilltem Feta und Tomaten aus dem Ofen im Internet aufgetaucht, fiel mir etwas Merkwürdiges auf. Die Videos fingen wunderschön an, mit einem Quadrat gebratenem Käse, umgeben von hellen, glitzernden Tomaten, aber dann schütteten die Köche die Nudeln in die Pfanne und vermischten alles und ruinerten die hübsche Präsentation. Anstatt dem Internet zu folgen, hörte ich bei diesem herrlichen Zwischenschritt auf und serviere alles mit knusprigem Brot statt mit Nudeln. Außerdem gebe ich ein paar Oliven für einen salzigen Kick dazu und würze das Ganze mit einem Hauch Gochujang. Das Ergebnis ist ebenso hübsch wie lecker.

Die Tomaten der Länge nach halbieren (große Viertel) und die Paprika und die Oliven grob hacken. Das Gemüse und den Oregano in eine kleine Auflaufform geben, mit dem Olivenöl und dem Gochujang mischen und mit 1 großen Prise Salz und etwas Pfeffer würzen. Den Feta in die Mitte der Gemüsemischung geben.

Alles unter dem Grill braten, bis die Tomaten aufgeplatzt sind und der Käse oben gebräunt ist (die Dauer hängt vom Ofen ab).

Das Baguette in dünne Scheiben schneiden und sie leicht anrösten. Das Basilikum grob hacken. Wenn die Tomaten und der Feta fertig sind, das Basilikum darüberstreuen. Zum Genießen am besten etwas Käse auf ein Stück Baguette streichen und ein bisschen Gemüse daraufgeben.



Manche Rezepte eignen sich für kleine Mahlzeiten, andere sind in Snacks verwandelte Gerichte. Manche erfordern ein wenig „kochen“, andere sind ganz fix aus Vorräten zusammengestellt.

Im letzten Kapitel sind auch teurere Zutaten wie Kaviar dabei - Snacks, um sich mal richtig was zu gönnen.

Kurz: für jeden Geschmack und Anlass ist etwas dabei und die Texte der Autorin bei jedem Rezept lesen sich auch unterhaltsam. Am Ende werden Zutaten erklärt und sinnvolle Vorräte aufgeführt. Auch ich kannte nicht alles, man lernt also sogar noch was dazu.

Buchvorstellung: „Girl Dinner“ von Georgia Freedman (Callwey Verlag)



Ein Rezept daraus habe ich schon zwei Mal nachgekocht: das [Picadillo mit Azukibohnen](#). Richtig lecker!

Das Buch bekommt eine klare Empfehlung von mir.

Viel Freude beim Schmökern und Snacken!

Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email