

A hand is dipping a triangular cracker into a pan of melted cheese with a breadcrumb topping. The cracker is partially submerged in the cheese, and some cheese is visible on its surface. The pan is filled with the same mixture, and the background shows a light-colored surface with some other crackers.

TASTYTM

Das Original





TASTY™

Das Original

Genial einfach kochen
mit den beliebtesten
Tasty-Rezepten

südwest



INHALT

Einleitung 7 Party 13

Landküche 31 Süßes 47

Klassiker 67 Vegetarisch 85

Die Besten 107 Aus aller Welt 125

Trendiges 141 Bälle & Ringe 161

Danksagung 184 Register 188



Du hast eine Frage zu
einem Rezept? Lade im
iTunes Store die Tasty-App
herunter!





Du schaffst das!

Willkommen! Wir von Tasty teilen mit dir die Freude und Begeisterung, die beim Kochen entstehen. Wie groß ist doch die Zufriedenheit, wenn etwas, das man noch nie ausprobiert hat, auf Anhieb gelingt! Den Moment, wenn du diesen ganz besonderen Kniff entdeckst, der dein Kochrepertoire für immer verändert, wirst du nie vergessen. Ob du deinem Pizzateig den Glanz einer Brezel verleihen oder deine alltägliche Müsli-Schüssel einzigartig machen willst – hier zeigen wir dir alle Tricks. Für uns sollte Kochen weder eine Geheimkunst sein noch dein ganzes Wochenende in Anspruch nehmen noch so viele Zutaten erfordern, dass du mit der Suche danach Stunden beschäftigt bist. Das Resultat wird immer lecker sein, aber vor allem soll dir die Zubereitung unserer Rezepte Spaß ohne jeden Stress machen. Entsprechend sind unsere Rezepte gestaltet: für größtmöglichen Spaß beim Kochen und Genuss beim Essen. Denn was bringt es, wenn du nicht gern in der Küche stehst? Ihr, die Köchinnen und Köche in aller Welt, habt gesprochen, und wir antworten mit erstaunlich einfachen, gleichwohl köstlichen Rezepten, die du jeden Tag zubereiten möchtest.

Lernen

Ähnlich einem Koch-Coach wollen wir dir Schritt für Schritt zeigen, was du in der Küche benötigst und wie du es am besten verwendest. Nichts macht uns glücklicher als die Reaktionen auf unsere Rezept-Videos im Internet. In den Kommentaren erfahren wir direkt, was die Menschen darüber denken. Lassen sich die Cheeseburger-Brezelbällchen wirklich so einfach herstellen, wie es im Video aussieht? Schmecken diese Chili con Carne-Käse-Hotdogs tatsächlich toll? Für uns von Tasty ist es sehr wichtig zu erfahren, was du denkst, willst und worauf du Lust hast – sehr, sehr wichtig!

Kochen mit Tasty soll uns alle täglich daran erinnern, dass nicht nur Kochnovizen dankbar für jeden neuen Trick sind, sondern auch erfahrene Küchenprofis. Das mag vielleicht nur ein kleiner Kniff sein, der den Unterschied zwischen nur gut und schon großartig ausmacht, oder aber ein Rezept, das einen von Anfang bis Ende umhaut. Oder man stößt in einem unserer Rezepte auf eine völlig neue Verwendung für Backbleche, Glasschüsseln oder Spieße – denn mit etwas Fantasie wird das Gewöhnliche unvermittelt außergewöhnlich. Die Idee vom Kochen als Lernprozess treibt uns Tag für Tag an – und vielen unserer Follower geht es offenbar auch so.

Wir erachten es als unsere Aufgabe, dir die allerbeste Version aller tollen Gerichte aus aller Welt vorzustellen – diesen Job nehmen wir leidenschaftlich ernst. Unsere Rezepte funktionieren, und sie verzeihen Fehler. Ein Ausrutscher mit dem Messer oder eine Minute zu viel oder zu wenig auf dem Herd lässt keines unserer Rezepte misslingen.

Austausch

Teile die Rezepte mit deinen Freunden! Essen bringt Leute zusammen – das ist eine Tatsache. Poste oder maile statt Fotos deiner Katze doch mal eines vom gerade zubereiteten Lasagne-Ring! An sich nur ein bisschen Prahlerei und Aufforderung zum Nachmachen per Mausclick. Aber dann macht dieses eine Foto die Runde, und plötzlich ist deine Lasagne *der* Hit: online *und* in den Küchen.

Auch gemeinsam mit Freunden kochen macht ungeheuren Spaß. Versende mit deiner Einladung zum Essen eine Zutatenliste per Mail und bitte jeden, etwas mitzubringen. Und dann kocht ihr zusammen etwas Tolles. So schaffst du nicht nur Momente, die du sofort posten kannst, sondern auch Erinnerungen, die für immer bleiben. Hey, wisst ihr noch: die Pizza-Kugeln aus fertigem Keksteig? Oder dieser verrückte Eiscremekuchen aus Brownie-Backmischung? Glaub uns: Alle werden sich daran erinnern.

Genuss

Bei Tasty dreht sich alles um dich, erst dann kommt das Rezept. Wir wollen zeigen, wie kurzweilig die in der Küche verbrachte Zeit sein kann. Vorbei die Tage, als ein Rezept viele Seiten lang war! In der Regel bekommst du alle Zutaten für unsere Rezepte im nächsten Supermarkt, und meistens steht das zubereitete Gericht innerhalb einer Stunde auf dem Tisch. Das heißt nicht, dass es bei Tasty nur Einfaches, Konventionelles gibt. Traumhafte Desserts, die sich Schicht für Schicht offenbaren? Gibt es. Trüffeln in allen möglichen Varianten? Gibt es. Du hast stets die Wahl: etwas Top-Aktuelles wie ein tatsächlich funktionierender Fidget-Spinner-Cookie (ungelogen!) oder aber ein Klassiker wie ein langsam gegarter Rindfleischintopf – jedes Rezept hat das Potenzial, zu überraschen und zu begeistern. Du selbst entscheidest, welche Rezepte dauerhaft deine Favoriten werden, deine Standardgerichte, die irgendwann eins mit dir und deiner Küche werden. Millionen von Tasty-Followern können nicht irren: Preisgekrönte Rezepte, von Fans wie dir gewählt, schaffen es regelmäßig an die Spitze internationaler Best-of-Listen, befördert von »Likes« und »Shares«, Kommentaren und Smileys.

Wir glauben, dass ein Rezept immer auch sehr ehrlicher Ausdruck einer Persönlichkeit ist. Bist du ein ehrgeiziger Jetsetter? Dann ist ein Dumplings-Trio ganz dein Ding. Ein Fußballspiel steht an? Hühnchenflügel und Käse-Knoblauch-Baguette müssen her! Eine Dinner-Party? Hühnchen-Cordon bleu und ein bunter Salat sind genau das Richtige! Der Kick, wenn man die Küche rockt; der Drang, dieses Hammer-Rezept für gefüllte Eier zu posten; oder die Offenbarung eines Hühnchen-Sandwiches, bei dem die Sauce statt auf den Fingern im Bauch landet! Dieses Gefühl, mit der weltbesten galaktischen Schokotafel auf einer Party zu erscheinen! Mit Tasty spazierst du leichtfüßig aufs Siebertreppchen!

Und dann sind da diese verregneten Wochenenden, wenn selbst der ausdauerndste Serien-Gucker sich mal von der Couch erheben möchte. Kochen ist die Rettung! Auch wenn zunächst niemand in die Küche kommt, um zu helfen – sobald ein Steak in der Pfanne brutzelt, der Knoblauch duftet oder die Nudeln simmern, kommen alle herbei, wollen mitmachen und probieren. Wir möchten nicht nur gelegentlich auf deinem Smartphone aufblitzen oder ein wenig Platz in deinem Bücherregal einnehmen – wir möchten mit dir am Tisch sitzen. Deshalb haben wir in dieses Buch ein Top-Repertoire an Rezepten gepackt, das du bei jeder Gelegenheit abrufen kannst, um ein großartiges Gericht zu zaubern.

Über dieses Buch

Tasty bringt Tag für Tag auf kleinen Bildschirmen Menschen überall auf der Welt zusammen, doch es ist etwas völlig anderes, in diesem Album wunderbarer Essgenüsse zu blättern, wann immer dir danach ist. Wie oft erwischst du dich bei dem Gedanken »Wenn ich das doch nur zu Hause machen könnte!«, um gleich darauf ein gelassenes »Ich mache das heute Abend, und es wird gut werden« folgen zu lassen? Genau das ist Tasty.

Tasty sagt es schon: Es ist genau das, woran wir in der letzten Zeit gearbeitet haben und was du in letzter Zeit gemocht hast. Es beginnt mit Partygerichten für viele Personen, wie frittierten Makkaroni-Käse-Stäbchen, einem unwiderstehlichen Jalapeño-Käse-Dip und gegrillten Kartoffeltürmchen, die Skulpturen gleichen. Dann folgen Rezepte der Landküche wie Mini-Burger, ein Grillhuhn mit ganz besonderem Kochtrick und mexikanische Tacos, die dich womöglich auf die Idee bringen, einen eigenen Imbisswagen anzuschaffen. Das Kapitel mit Süßem liefert geniale Tricks, süße Tortilla-Becher zu backen und mit gesüßter Kondensmilch brasilianische Schokotrüffeln herzustellen. Im Kapitel über Klassiker findest du wunderbare weiche, selbst gemachte Gnocchi (ja, das schaffst du!), Hähnchen-Marsala und einen Auflauf, dessen größte Herausforderung die verführerische Kruste ist. Auch Vegetarier kommen auf ihre Kosten – mit tollen Gerichten, die die Gäste satt und die Küche stolz machen, wie Zucchini-»Fleischbällchen«, vegane Käsemakkaroni und überbackener Blumenkohl, der überraschend intensiv daherkommt. Wenn ein Kapitel »Die Besten« heißt, muss es auch das Beste enthalten: supersaftiges Brathähnchen mit Honig, superweiche Schokokekse und Eiscreme aus gerade einmal drei Zutaten (ehrlich!). Dann gehen wir auf eine Reise um die Welt und bringen exotische Aromen in deine Küche: mit Dumplings (aus selbst gemachtem Teig!), Chicken Tikka Masala (das Geheimnis: Crème double) und koreanischem Bulgogi. Trends sind wunderbar, müssen sich aber erst behaupten – und unsere schaffen das: Käsekuchen mit buntem Boden schmeckt zu jeder Jahreszeit, und die Emoji-Fritten sind einfach verdammt drollig. Den Abschluss bildet unsere Sammlung aus Bällen, Kugeln und Ringen, entweder gefüllt, kreisrund und allesamt megaköstlich. Sie sind das Finale eines Buchs voller Rezepte, die du immer wieder gerne nachkochen oder -backen wirst.

Das also meinen wir mit »Tasty«. Mach dich auf eine tolle Zeit gefasst!







PARTY

- Viererlei gefüllte Eier 14
- Carne Asada mit Pommes frites 16
- Hähnchen-Mozzarella-Stäbchen 19
- Chili con Carne-Käse-Hotdogs 20
- Makkaroni-Käse-Stäbchen 21
- Gegrillte Kartoffeltürmchen 23
- Garneleneintopf 24 Hähnchen-Satay 25 Burrito-Becher 26
- Jalapeño-Käse-Dip 29

Viererlei gefüllte Eier

- Für jeweils 24 Stück

Koche ein Dutzend Eier im Voraus hart, sie halten sich im Kühlschrank bis zu einer Woche. Für gefüllte Eier bieten sich unzählige Varianten an. Unsere einfachen, kreativen Vorschläge beweisen: Wie so oft kommt es auf die Details an.

Klassische Variante

- 12 Eier
- 120 ml Mayonnaise
- 1 EL Senf
- 1 EL Relish (Würzsauce)
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer

ZUM SERVIEREN

Paprikapulver
frische Petersilienblätter

- 1 Die Eier in einen Topf legen und so viel Wasser angießen, dass sie eben bedeckt sind. Aufkochen lassen, zudecken und vom Herd nehmen. 12 Minuten ziehen lassen.
- 2 Die Eier in Eiswasser abschrecken, dann schälen und längs halbieren. Die Eigelbe in eine Schüssel füllen, die Eiweiße beiseite stellen.
- 3 Die Eigelbe mit allen restlichen Zutaten verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. (Alternative: Schiebeverschlussbeutel mit abgeschnittener Ecke.)
- 4 Die Füllung in die Eiweißhälften spritzen, mit Paprika und Petersilie garnieren und gekühlt servieren.

< **Üppig beladen**

Guacamole-Eier

- 12 Eier
- 2 kleine Avocados, klein gewürfelt
- 1 EL frischer Koriander, gehackt
- 1 Jalapeño, entkernt und klein gewürfelt
- ½ rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Tomate, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 EL frisch gepresster Limettensaft
- 1 TL Salz

ZUM SERVIEREN

frische Korianderblätter
Tortillachips, zerstoßen

- 1 Die Eier in einen Topf legen und so viel Wasser angießen, dass sie eben bedeckt sind. Aufkochen lassen, zudecken und vom Herd nehmen. 12 Minuten ziehen lassen.
- 2 Die Eier in Eiswasser abschrecken, dann schälen und längs halbieren. Die Eigelbe in eine Schüssel füllen, die Eiweiße beiseite stellen.
- 3 Die Eigelbe mit allen restlichen Zutaten verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. (Alternative: Schiebeverschlussbeutel mit abgeschnittener Ecke.)
- 4 Die Füllung in die Eiweißhälften spritzen, mit Koriander und zerstoßenen Tortillachips garnieren und gekühlt servieren.



Üppig beladene Eier

12 Eier

100 g saure Sahne

3 Streifen gekochter Speck, gehackt

2 EL frischer Schnittlauch, fein gehackt

60 g Cheddar, fein geraspelt

Salz und Pfeffer, nach Belieben

ZUM SERVIEREN

gekochter Speck, gehackt

frischer Schnittlauch, fein gehackt

- 1 Die Eier in einen Topf legen und so viel Wasser angießen, dass sie eben bedeckt sind. Aufkochen lassen, zudecken und vom Herd nehmen. 12 Minuten ziehen lassen.
- 2 Die Eier in Eiswasser abschrecken, dann schälen und längs halbieren. Die Eigelbe in eine Schüssel füllen, die Eiweiße beiseite stellen.
- 3 Die Eigelbe mit allen restlichen Zutaten verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. (Alternative: Schiebeverschlussbeutel mit abgeschnittener Ecke.)
- 4 Die Füllung in die Eiweißhälften spritzen, mit Speck und Schnittlauch garnieren und gekühlt servieren.

< **Klassisch**

< **Cajun**

< **Guacamole**

Cajun-Eier

12 Eier

120 ml Mayonnaise

1 EL Dijonsenf

1 EL Cajun-Gewürzmischung

½ Stängel Staudensellerie, fein gehackt

½ Paprikaschote, fein gehackt

1 TL Chilisauce oder mehr nach Belieben

ZUM SERVIEREN

geräuchertes Paprikapulver

Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

- 1 Die Eier in einen Topf legen und so viel Wasser angießen, dass sie eben bedeckt sind. Aufkochen lassen, zudecken und vom Herd nehmen. 12 Minuten ziehen lassen.
- 2 Die Eier in Eiswasser abschrecken, dann schälen und längs halbieren. Die Eigelbe in eine Schüssel füllen, die Eiweiße beiseite stellen.
- 3 Die Eigelbe mit allen restlichen Zutaten verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. (Alternative: Schiebeverschlussbeutel mit abgeschnittener Ecke.)
- 4 Die Füllung in die Eiweißhälften spritzen, mit Paprikapulver und Frühlingszwiebeln garnieren und gekühlt servieren.

Carne Asada mit Pommes frites

● Für 2 Personen

IM OFEN GEBACKENE POMMES FRITES

2 festkochende **Kartoffeln**
2 EL **Olivenöl**
1 TL **Salz**
1 TL **Knoblauchpulver**
1 TL **Paprikapulver**

CARNE ASADA

1 TL **Salz**
½ TL **schwarzer Pfeffer**
1 TL **Chilipulver**
½ TL getrockneter **Oregano**
2 **Knoblauchzehen**, gehackt
2 EL frischer **Koriander**,
gehackt
120 ml frischer **Orangensaft**
120 ml frischer **Limettensaft**
130 g **Flanksteak**
1 EL **Rapsöl**
60 g junger **Gouda**, gerieben

ZUM SERVIEREN

saure Sahne

Guacamole

Tomaten, gewürfelt

frische **Korianderblätter**

Cotija-Käse, gerieben bzw.
griechischer Feta, gestückelt

Ganz ehrlich – Fast Food in zwei Pfannen zuzubereiten ist viel zu aufwendig. Warum nicht einfach Pommes frites und Carne Asada in einer einzigen Bratpfanne verarbeiten? Klingt nach dem perfekten Snack...! Zusätzlicher Pluspunkt: du kannst das Gericht gleich in der Pfanne servieren.

- 1 Den Backofen auf 230°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Salz sowie Knoblauch- und Paprikapulver vermischen, bis jede Spalte rundum bedeckt ist. Die Kartoffelspalten auf das Backblech legen und im Ofen in 30–35 Minuten knusprig und goldbraun backen.
- 3 In einer mittelgroßen Schüssel Salz, Pfeffer, Chilipulver, Oregano, Knoblauch, Koriander sowie Orangen- und Limettensaft verrühren. Das Steak darin 20 Minuten marinieren.
- 4 In einer gusseisernen Pfanne Rapsöl erhitzen. Das Steak darin auf beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten *medium* anbraten. Das Steak aus der Pfanne heben, 10 Minuten ruhen lassen und dann in Würfel schneiden.
- 5 Die fertigen Pommes frites, den Käse und die Fleischwürfel in eine ofenfeste Bratpfanne geben und diese unter den Backofengrill stellen, bis der Käse geschmolzen ist.
- 6 Vor dem Servieren saure Sahne, Guacamole, Tomatenwürfel, Koriander und Cotija-Käse (Alternative: griechischer Feta) daraufgeben.





Hühnchen-Mozzarella-Stäbchen

● Für 16 Stück

230 g **Frischkäse**,
weich gerührt

320 g **Hühnchen**, gegart und
zerpfückt

60 ml **Chilisauce**

60 g **Butter**, zerlassen

230 g **Mozzarella**,
klein geschnitten

115 g **Cheddar**, gerieben

30 g **Ranch-Dressing-
Mischung** (2 EL Zwiebelpulver,
1 EL Salz, 1 TL Knoblauch-
pulver, 2 EL getrocknete
Petersilie, ½ TL Pfeffer)

240 g **Weizenmehl**
(Type 405)

6 **Eier**, verquirlt

480 g **Semmelbrösel**

Erdnuss- oder Pflanzenöl
zum Frittieren

Ranch Dressing zum
Servieren

Bei diesem Rezept kannst du alle Teile eines Brat-
hähnchens – dunkles, vom Knochen gelöstes Fleisch
sowie Brust ohne Haut und Knochen – verwenden.
Das Tiefkühlfach als Kochgerät? Genial. Während die
Sticks auskühlen, guckst du ein Fußballspiel oder
checkst den Mail-Eingang. In der Halbzeitpause bzw.
zwischen zwei Mails kommt das Gericht bereits fertig
auf den Tisch.

- 1 Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 In einer Schüssel Frischkäse, Hühnchen, Chilisauce,
zerlassene Butter, Mozzarella, Cheddar und Ranch-Dres-
sing-Mischung mit einer Gabel zu einer glatten, gleichmä-
ßigen Mixtur verrühren. Auf das Backblech geben und mit
einem Spachtel glatt streichen. Im Gefrierfach fest werden
lassen (mindestens 1 Stunde).
- 3 Die fest gewordene Mixtur vom Backblech nehmen und
zügig in 10 x 3 Zentimeter große Rechtecke schneiden.
(Insgesamt sollten es 16 Stück werden.)
- 4 Die Rechtecke nacheinander panieren: zuerst im Mehl
wenden, dann durch die Eier ziehen und schließlich in die
Semmelbrösel tunken. Erneut in die Eier tauchen und
noch einmal in den Semmelbröseln wenden, dann aufs
Backblech legen.
- 5 Das Öl auf 190°C erhitzen.
- 6 Jeweils 3 oder 4 panierte Sticks vorsichtig ins Öl gleiten
lassen und in ca. 30 Sekunden goldbraun frittieren. So
nach und nach alle Sticks fertigstellen. Warm mit Ranch
Dressing servieren.