

INHALT

01

GRUNDLAGEN

Get Cosy! – 6

Saisonhelden und wärmende Begleiter – 8

Grundrezepte für Gemüsebrühe – 10

Saisonkalender für Gemüse und Obst – 12

02

SUPPEN & EINTÖPFE

Brokkoli-Cheddar-Suppe mit Mandelblättchen – 16

Zwiebelsuppe mit Thymian und Gruyère-Crostini – 18

Maronencremesuppe mit Estragon und Preiselbeerbirnen – 20

Lohikeitto – Finnische Kartoffel-Lachs-Suppe mit Dill – 22

Rote-Bete-Eintopf mit Linsen und Meerrettichcreme – 24

Süßkartoffelsuppe mit Erdnüssen – 26

Wirsingeintopf mit Räuchertofu – 30

Miso-Ramen mit Sesam – 32

Hühnersuppe mit Nüdelchen – 34

Winterminestrone mit Grünkohl – 36

Harira mit Amarant und Linsen – 38

Quinoa-Chili mit Röstgemüse und Avocado-Limetten-Creme – 40

03

OFENLIEBLINGE

Buntes Röstgemüse mit cremiger Polenta – 44

Flammkuchen mit Süßkartoffeln, Radicchio und Gorgonzola – 46

Belugalinsensalat mit Röstkürbis, Ziegenkäse und Mango-Chutney – 48

Waldpilzgalette mit Ziegenkäse und Thymian – 50

Bœuf bourguignon – Rindfleisch-Schmortopf aus dem Burgund – 52

Rosenkohltarte mit Haselnüssen – 54

Spicy Fächerkürbis mit Chili-Honig-Glasur und Feta – 56

Cannelloni mit Rucolafüllung und Pinienkernen – 60

Hähnchen-Pie mit Röstknoblauch und Pilzen – 62

Ofencamembert mit Briocheckranz – 64

Lamm-Schmortopf mit Guinness – 66

Veggie-Moussaka mit Belugalinsen – 68

04

KARTOFFELN & KOHL

Kartoffel-Shakshuka mit Kräuteröl – 72

Kumpir mit Buchweizensalat und Rotkohl – 74

Kartoffelgulasch mit Spitzkohl – 76

Pierogi mit Kartoffel-Quark-Füllung, Schmorzwiebeln und Sauerrahm – 78

- Fish Pie mit Stremellachs und Meerrettich – **80**
- Kartoffelwedges mit Sesam und Harissa-Aioli – **82**
- Blumenkohl-Curry mit Kichererbsen und Zitronengras – **86**
- Bigos – Polnischer Sauerkraut-Pilz-Schmortopf – **88**
- Kartoffel- Zwiebel-Gratin mit Scamorza – **90**
- Wirsingrouladen mit Linsen und Champignons – **92**
- Plantbullar mit Kartoffel-Grünkohl-Stampf – **94**
- Tortilla mit Röstpaprika, Feta und Salsa verde – **96**

05

PASTA, REIS & CO.

- Spaghetti alla puttanesca – **100**
- Würzige Mie-Nudeln mit Ingwer und Sesam – **102**
- Cremige Kürbispasta mit Salbei – **104**

- Pasta e fagioli mit Gremolata – **106**
- Winterrisotto mit Maronen, Salbei und knusprigen Speckchips – **108**
- Wurzelgemüse mit Couscous und Kichererbsen – **110**
- Käsespätzle mit Comté und Lauch – **114**
- Scharfe Mac 'n' Cheese mit Kimchi und Knoblauchcrunch – **116**
- Pfifferlingsknödel mit Rahmlauch – **118**
- Herbstlicher Salat mit gebratenen Maultaschen – **120**
- Cremige Risoni mit Thymian und Pinienkernen – **122**
- Graupen-Möhren-Pilaw mit Kürbis und Süßkartoffeln – **124**

06

SÜSSES FÜR DIE SEELE

- Kaiserschmarren mit Apfel-Vanille-Kompott – **128**
- Belgische Waffeln mit warmer Schokolade – **130**

- Crème brûlée mit karamellisierten Clementinen – **132**
- Kürbispancakes mit fluffiger Ahornsirupbutter – **134**
- Germknödel mit Heidelbeerfüllung und Vanillesauce – **136**
- Zimtiges Porridge mit Honigbeeren – **138**
- Apfel-Marzipan-Strudel mit Mandelkrokant – **142**
- Bratäpfel mit Haferflocken-crumble und Pekannüssen – **144**
- Winterliches Honig-Bananen-Brot – **146**
- Chai-Milchreis mit Zimtkirschen – **148**
- Pflaumen-Orangen-Crumble mit Walnussstreuseln – **150**
- Schoko-Gewürzbinen-Auflauf – **152**
- Register – **154**
- Dank – **158**
- Noch mehr Bücher – **158**
- Über die Autorin & über die Fotografin – **159**