



Birgit Fazis

Meine  
kleine Küche  
am See

A decorative flourish consisting of two symmetrical leafy branches extending outwards from a central point, positioned below the main title.

Saisonale Wohlfühlrezepte

## **VERLAGSGRUPPE PATMOS**

**PATMOS  
ESCHBACH  
GRUNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2018 Jan Thorbecke Verlag,  
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos  
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Fotos: Stefanie Winkler: S. 2, 7, 10, 11, 38, 39, 46, 47,  
74, 75, 109, 152 und Cover. Alle übrigen Fotos stammen  
von der Autorin.

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: Himmer GmbH Druckerei, Augsburg

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1181-0

# Inhalt

VORWORT ~ 6

FRÜHLING AM SEE ~ 8

ÜBER DAS LEBEN AM SEE ~ 12

FRÜHLINGSREZEPTE ~ 14

DIY-IDEEN ~ 41

SOMMER AM SEE ~ 44

DAS LEBEN SPIELT JETZT DRAUSSEN! ~ 48

SOMMERREZEPTE ~ 50

DIY-IDEEN ~ 77

HERBST AM SEE ~ 80

DRINNEN WIRD'S WIEDER GEMÜTLICH! ~ 84

HERBSTREZEPTE ~ 87

DIY-IDEEN ~ 110

WINTER AM SEE ~ 114

DIESES GEFÜHL VON WATTIGER GLÜCKSELIGKEIT ~ 118

WINTERREZEPTE ~ 120

DIY-IDEEN ~ 147

REGISTER ~ 150

DANKSAGUNG ~ 152

ZUR AUTORIN ~ 152

# Vorwort

Das Herz eines Hauses sitzt meist in der Küche. Mit diesem besonderen Ort verbinden wir viele kostbare Erinnerungen, hier sorgen wir für uns und unsere Lieblingsmenschen und tanken jeden Tag Energie und ein Stück Geborgenheit.

Eine kleine Küche am See ist auch unser Lebensmittelpunkt. Hier lebe ich mit meinem Mann und unseren drei Töchtern Emma, Frieda und Heidi, und in keinem Raum verbringen wir mehr Zeit als in unserer Wohnküche. Hier wird tagein, tagaus gekocht, gegessen und vom Tag erzählt. An unserem großen Küchentisch werden Hausaufgaben erledigt, neue Pläne geschmiedet, viele Feste gefeiert und ganz nebenbei auch noch kleine und große Seelen genährt.

Weil ich der Meinung bin, dass Essen viel mehr ist als nur reines Hungerstillen, habe ich dieses Buch geschrieben. Ich liebe die einfache und kompromisslos leckere Küche, die ohne viel Chichi auskommt. Meine große Liebe zum Kochen und die Sehnsucht nach dem guten Leben spiegeln sich in allen meinen Rezepten wider: außergewöhnliche Gerichte, die sich auf das Wesentliche besinnen, schnell und unkompliziert zuzubereiten sind und nicht nur satt, sondern auch immer ein bisschen glücklich und zufrieden machen.

Ein Glas selbstgemachter Erdbeerlimonade im Frühling, würzige Feta-Radieschen-Butter im Sommer, Raclettebrot mit gerösteten Kürbiskernen im Herbst und Lavendelmilchreis mit Zwetschgenröster und Spekulatiusbröseln im Winter: Das alles macht mich irrsinnig glücklich! Mein größter Wunsch wäre, wenn ich es mit dem einen oder anderen Rezept schaffe, dieses Glück mit Dir zu teilen.

VIEL FREUDE BEIM LESEN,  
AUSPROBIEREN UND GENIESSEN!

*Deine Birgit*



# FRÜHLINGSSALAT

## mit grünem Spargel

Weißer Spargel ist köstlich, keine Frage. Wenn ich unter den Spargelgewächsen allerdings eine Königin küren müsste, dann wäre das zweifelsfrei der grüne Spargel. Ich liebe den herzhaften, nussigen Geschmack und die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten. Ganz nebenbei ist er, dank Sonnenlicht, auch noch gesünder und reicher an Vitaminen als sein weißer Kollege. Sobald der erste Grünspargel im Frühling erhältlich ist, genießen wir ihn oft mehrmals in der Woche. Zum Beispiel in diesem frühlingshaften Spargelsalat.

### Zubereitungszeit:

20 Minuten

### Für 4 Personen

- Salz
- 1 kg grüner Spargel
- 50 g Mandeln
- 1 Bund Radieschen
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL grünes Pesto
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- Pfeffer

- 1 In einem ausreichend großen (Spargel-)Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
- 2 Währenddessen den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden.
- 3 Sobald das Wasser kocht, den Spargel hineingeben und für 3-5 Minuten blanchieren. Der Spargel sollte noch Biss haben und nicht zu weich gekocht werden. Grünen Spargel abgießen, sofort mit eiskaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und beiseite stellen.
- 4 Die Mandeln ohne Öl in einer beschichteten Pfanne rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.
- 5 Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
- 6 Den Spargel in etwa 3 cm lange, mundgerechte Stücke schneiden und gemeinsam mit den Radieschen in eine Salatschüssel geben.
- 7 Aus Olivenöl, Zitronensaft, Pesto, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten und über den Salat geben.
- 8 Vor dem Servieren die gerösteten Mandeln grob hacken und über den Salat streuen. Mit etwas frischem Brot servieren.

### Mein Tipp:

Der Salat lässt sich übrigens auch hervorragend mit weißem Spargel zubereiten. Je nach Größe der Spargelstangen muss die Blanchierzeit unter Umständen etwas verlängert werden.







# TOMATEN-FOCACCIA

## *mit Oliven und Feta*

Wenn es einen Duft gibt, den ich am allerliebsten ständig in meiner Nase haben möchte, dann ist es der Duft von frisch gebackenem Brot. Dieser Geruch macht irgendetwas mit mir, er weckt die schönsten Kindheitserinnerungen und löst ein tiefes Zufriedenheitsgefühl aus. In all den Jahren habe ich jedoch eines gelernt: Brot backen ist eine hohe Kunst und benötigt Zeit und Geduld. Diese Tomaten-Focaccia ist eine wunderbare und gelingsichere Alternative, taucht Deine Küche in den betörenden Duft von frischem Brot und steht schon in etwa 2 Stunden auf dem Tisch.

### *Zubereitungszeit:*

etwa 2 Stunden

### *Für 2 Focaccias*

- ½ Würfel frische Hefe
- 500 g Weizenmehl + etwas mehr zum Bestäuben
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 5 EL Olivenöl
- 125 g Cocktail-Tomaten
- ca. 10 schwarze Oliven
- 100 g Feta
- 4–6 Knoblauchzehen
- eine Handvoll frische Basilikumblätter

- 1 Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Weizenmehl, Salz, Zucker und 3 EL Olivenöl hinzugeben und mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
- 3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte erneut kräftig kneten, in 2 Teile schneiden und jedes Teigstück oval etwa 2 cm dick ausrollen. Mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort eine weitere Stunde gehen lassen.
- 4 Währenddessen die Tomaten waschen und halbieren. Die Oliven abtropfen lassen und den Feta in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und klein schneiden.
- 5 Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 6 Nach der Gehzeit mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken. Tomatenhälften, Oliven und Knoblauch in die Vertiefungen geben. Die Brote mit den verbleibenden 2 EL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen etwa 20–25 Minuten knusprig braun backen.
- 7 Nach 15 Minuten Backzeit kurz aus dem Ofen holen und die Feta-Würfel zügig darauf verteilen. Anschließend weitere 5–10 Minuten fertigbacken.
- 8 Nach der Backzeit die Focaccias auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit frischem Basilikum bestreut servieren.

### *Mein Tipp:*

Focaccias können in allen Geschmacksvarianten gebacken werden. Folgende Kombinationen schmecken auch sehr köstlich: Meersalz + Rosmarin, Paprika + Feta, Kapern + Zucchini oder Kräuter + Pinienkerne.

# DIY:

## Vase mit Sprühlack verzieren

Ich umgebe mich gerne mit Blumen, das erkennt man schon allein an meiner großen Vasen-Sammlung: große, kleine, bauchige, eckige, lange, kurze, weiße und bunte Gefäße bevölkern gleich mehrere Schränke in unserem Haus. Viele meiner Vasen waren in ihrem ersten Leben allerdings gar keine Vasen, sondern Weckgläser, Bonbonnieren, Apotheker-Gefäße oder Konservendosen. Dieses hübsche Exemplar ist ebenso selbst gebastelt und setzt zum Beispiel die ersten Frühlingsblumen ganz wunderbar in Szene.

### Zeitaufwand:

etwa 10 Minuten + Trocknungszeit

- ein beliebiges, vasentaugliches und sauberes Glasgefäß mit glatter Oberfläche
- gut haftendes Malerkrepp-Band
- Zeitungspapier
- Metallic-Sprühlack aus dem Baumarkt
- 3 kleine Möbel-Filzgleiter

- 1 Für ein gelungenes Ergebnis empfehle ich Dir, ein Gefäß mit einer glatten Oberfläche zu verwenden. Um sauber arbeiten zu können, ist eine nicht allzu bauchige Form vorteilhaft. So lässt sich das Malerkrepp einfacher anbringen und haftet anschließend lückenlos.
- 2 Überlege Dir ein Design und beginne, diejenigen Stellen deines Gefäßes mit Malerkrepp abzukleben, die keine Farbe annehmen sollen. Das Klebeband sollte gründlich und ohne Luftlöcher, Lücken oder Wellen befestigt werden. Am einfachsten ist es beispielsweise, die Vase nur halb zu lackieren, aber Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
- 3 Das Lackieren der Vase solltest Du unbedingt im Freien machen, da der Sprühnebel und die Gerüche meist unangenehm und teilweise auch nicht ganz ungefährlich sind.
- 4 Dabei etwas Zeitungspapier an einer windgeschützten Stelle im Freien ausbreiten, die Vase kopfüber auf das Papier stellen und mit einem Abstand von etwa 20 cm das Gefäß rundherum lackieren.
- 5 Die fertig lackierte Vase an der frischen Luft nach Gebrauchsanweisung trocknen lassen. Sobald der Lack vollständig trocken ist, kannst du das Malerkrepp-Band vorsichtig abziehen. Um den Lack an der Unterseite vor Abrieb zu schützen, einfach 3 Filzgleiter im Dreieck aufkleben.
- 6 Zum Säubern der Vase diese innen und außen vorsichtig mit einem weichen Lappen reinigen.





# HIMBEER-DESSERT

## *im Glas*

Mit etwas Glück verwöhnt uns der frühe Herbst nicht nur mit ein paar Sonnenstrahlen, sondern auch noch mit vielen reifen Beerenfrüchten, so dass wir sanft und ganz langsam in die kühlere Jahreszeit gleiten können. Dieses Dessert im Glas ist wie gemacht für die Übergangszeit, wenn der Sommer sich leise von uns verabschiedet und wir damit beschäftigt sind, noch ein paar wärmende Sonnenstrahlen einzufangen. Dank seines Daseins hinter Glas kann dieses Kuchendessert überall gelöffelt werden: auf der Picknickdecke, im Büro oder auf der heimischen Gartenbank.

### *Zubereitungszeit:*

etwa 30 Minuten + Kühlzeit

### *Für 4 Personen*

- 1 heller Wiener Tortenboden
- 250 g Himbeeren
- 1 gehäufte EL Himbeermarmelade
- 200 g Frischkäse
- 150 g Natur-Joghurt
- 2 EL Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- ein paar Blätter frische Minze zum Garnieren

### *Mein Tipp:*

Ganz besonders lecker schmeckt das Kuchendessert, wenn man es vor dem Servieren mit feinen Raspeln aus weißer oder dunkler Schokolade betreut.

- 1 Den Tortenboden mit den Händen in kleine Stücke reißen bzw. bröseln. Jeweils 3–4 EL des Biskuits in ein Weckglas geben und leicht andrücken. Den Rest des Wiener Bodens in einen Gefrierbeutel geben und für eine spätere Verwendung einfrieren.
- 2 Die Himbeeren behutsam waschen, einige schöne Früchte für die Dekoration beiseitelegen, die restlichen Früchte mit der Himbeermarmelade erhitzen, kurz aufkochen lassen und anschließend zum Abkühlen beiseite stellen.
- 3 Frischkäse, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb glatt rühren und gleichmäßig auf die 4 Gläser verteilen.
- 4 Sobald die Himbeeren komplett erkaltet sind, diese auf die Frischkäse-Joghurt-Creme im Glas geben und vorsichtig glatt streichen.
- 5 Die Kuchendesserts mit den restlichen Himbeeren und einigen Blättern Pfefferminze dekorieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

# Register

## REZEPTE

### A

Apfelpfannkuchen aus dem Ofen [31](#)

### B

Blaubeer-Smoothie mit Zimtsternen [120](#)

Blumenkohl mit Möhren, Sesam und Feta, gebackener [131](#)

Blumiger Carrot Cake [35](#)

Bratpaprika mit Manchego [92](#)

Brotsalat, orientalischer [56](#)

Bruschetta mit Pfirsichen und Basilikum, süße [60](#)

### C

Carrot Cake, blumiger [35](#)

### D

Drei schnelle Sommer-Aperitifs [50](#)

Dulce-de-leche-Wintertorte [140](#)

### E

Erdbeerlimonade, selbstgemachte [14](#)

Erdbeermarmelade mit Holunderblüten [72](#)

Erdbeer-Rhabarber-Törtchen [32](#)

Erfrischender Limetten-Pie im Glas [66](#)

### F

Feigen mit Ziegenkäse und Honig, warme [52](#)

Fruchtiger Wintersalat [122](#)

Frühlingsalat mit grünem Spargel [18](#)

### G

Gebackener Blumenkohl mit Möhren, Sesam und Feta [131](#)

Gegrillte Pfirsiche mit Mascarpone und karamellisierten Nüssen [107](#)

Gemüsesuppe im Weckglas, schnelle [127](#)

Gemüsetarte mit Halloumi und Pinienkernen [101](#)

Gnocchi-Auflauf mit Tomaten und Mozzarella, schneller [98](#)

### H

Halloumi-Gemüsepuffer, schnelle [25](#)

Herzhafte Radieschen-Feta-Butter [55](#)

Himbeer-Dessert im Glas [105](#)

Honig-Zimt-Birne im Blätterteigmantel [139](#)

### K

Karamelleis mit Schoko-Topping [71](#)

Karotten-Crostini mit Ziegenkäse [21](#)

Käseplatte mit Honignüssen [87](#)

### L

„La vie en rose“ [50](#)

Lavendelmilchreis mit Zwetschgenröster und Spekulatiusbröseln [136](#)

Lemon-Cheesecake mit Blaubeeren [102](#)

Lillet Spritz [50](#)

Limetten-Pie im Glas, erfrischender [66](#)

### M

Milchreisbällchen mit Butterkeksbröseln und Apfelmus [28](#)

### N

No-Bake-Joghurt-Torte mit Flieder [36](#)

Nudeln mit Pilzen, Halloumi und Pinienkernen [132](#)

### O

Ofen-Baguette mit Kräutern und Rösttomaten [88](#)

Ofenkäse mit Cranberry-Himbeer-Soße [125](#)

Orange Rosemary [50](#)

Orientalischer Brotsalat [56](#)

### P

Pfirsich-Crostata mit roten Beeren [69](#)

Pfirsiche mit Mascarpone und karamellisierten Nüssen, gegrillte [107](#)

Pizza vom Grill [63](#)

Polentataler mit Radicchio-Walnuss-Salat und Gorgonzola-Soße [135](#)

## R

- Raclette-Brot mit gerösteten Kürbiskernen [\\_ 91](#)
- Radieschen-Feta-Butter, herzhaft [\\_ 55](#)

## S

- Schnelle Gemüsesuppe im Weckglas [\\_ 127](#)
- Schnelle Halloumi-Gemüsepudding [\\_ 25](#)
- Schneller Gnocchi-Auflauf mit Tomaten und Mozzarella [\\_ 98](#)
- Selbstgemachte Erdbeerlimonade [\\_ 14](#)
- Schokoladenpudding mit Beeren und essbaren Blüten [\\_ 142](#)
- Sommer-Aperitifs, drei schnelle [\\_ 50](#)
- Spaghetti mit Brotbröseln [\\_ 97](#)
- Süße Bruschetta mit Pfirsichen und Basilikum [\\_ 60](#)

## T

- Tomaten-Focaccia mit Oliven und Feta [\\_ 27](#)
- Tomatensalat mit Bohnenkraut, warmer [\\_ 59](#)
- Tomatensuppe mit Pizza-Croûtons [\\_ 94](#)

## W

- Warme Feigen mit Ziegenkäse und Honig [\\_ 52](#)
- Warmer Tomatensalat mit Bohnenkraut [\\_ 59](#)
- Warmer Zucchini-Salat mit Ziegenkäse und Honig [\\_ 22](#)
- Wassermelonen-Pizza mit Zitronenjoghurt und Beeren [\\_ 64](#)
- Weichkäse-Torte mit Nüssen und Früchten [\\_ 17](#)
- Wintersalat, fruchtiger [\\_ 122](#)
- Wintersuppe mit Pilzen und gerösteten Kichererbsen [\\_ 128](#)

## Z

- Zucchini-Salat mit Ziegenkäse und Honig, warmer [\\_ 22](#)

## DIY-IDEEN

- Blütensalz selber herstellen [\\_ 77](#)
- Einladungskarten basteln [\\_ 78](#)
- Hübsche Eukalyptuskränze binden [\\_ 110](#)
- Lebkuchenzucker herstellen [\\_ 149](#)
- Ostereier bemalen [\\_ 41](#)
- Tischkärtchen basteln [\\_ 113](#)
- Vase mit Sprühlack verzieren [\\_ 42](#)
- Weihnachtliche Cake-Topper basteln [\\_ 147](#)



# Danksagung

Ein Buch zu schreiben, ist ein bisschen wie Kinder kriegen. Monatelang trägt man die Idee mit sich herum, lässt sie wachsen und gedeihen, hofft inständig, dass alles gut geht und irgendwann bereitet man sich auf den großen Tag vor, an dem das „Buch-Baby“ endlich das Licht der Welt erblicken darf.

Dieser Weg bis zum fertigen Buch ist eine wunderschöne Sache und kostet gleichzeitig auch viel Kraft und Energie. Ohne die Unterstützung von einigen Menschen würde ich jetzt wohl immer noch in meinem Büro im Dachgeschoss sitzen und vor mich hin träumen anstatt, wie jetzt, tatsächlich ein fertiges Buch in den Händen zu halten. All diesen Menschen gilt mein größter Dank.

Vielen Dank an die liebste Nachbarin der Welt und all die Menschen, die ich tagein tagaus mit meinen Fragen zu Rezeptideen, Garmethoden und Zutatenkombinationen Löcher in den Bauch fragen darf und die nicht müde werden, mir Rede und Antwort zu stehen.

Ein großes Dankeschön geht an meine Familie und Freunde, die mich auf diesem Weg stets ermutigen und tatkräftig unterstützen. Euer Stolz macht mich sehr glücklich!

Dank an Stephanie Winkler, die entzückendste Fotografin der Welt, die es so wunderbar geschafft hat, meine Familie und mich mit der Kamera einzufangen. Und natürlich auch ein großes Dankeschön an ihre zauberhafte Assistentin, meine Freundin Sandra, fürs Haare bürsten, Puderquasten-Schwingen und für all die wohlthuende Ermunterung, wann immer sie nötig war.

Mein allergrößter Dank gilt meinem Mann Stefan: Ohne seine Unterstützung wäre dieses Buch niemals zustande gekommen. Es gibt niemanden, mit dem ich dieses Leben lieber lebe als mit Dir und unserer kleinen Bullerbü-Gang.



## Zur Autorin

Birgit Fazis ist Pädagogin und lebt mit ihrem Mann und den gemeinsamen drei Töchtern am bayerischen Ammersee. Ihre besondere Gabe, sich in Nullkommanix wahlweise glücklich zu kochen oder zu backen, teilt sie seit 2010 in ihrem Food- und Lifestyle-Blog »EmmaBee«. Ihr Markenzeichen: Kompromisslos leckere Rezepte, die sich schnell und unkompliziert zubereiten lassen und die schmecken wie Glück zum Aufessen.

