



LIVING AT HOME

# LIVING AT HOME

*Die schönsten Momente für mein Zuhause*

LANDKÜCHE  
AUS  
ITALIEN  
LIEBLINGSREZEPTE

39 NEUE IDEEN  
FÜR GARTENFESTE  
UND LAUE ABENDE

STADTGARTEN  
Eine grüne Oase  
in London

# Mein Wohlfühl-Sommer

FERIENFARBEN, TRAUMHÄUSER & PICKNICK-SNACKS



# SOMMERGLÜCK, SELBST GEMACHT

Sonnige Tage, laue Abende – das sollte man feiern. Mit Freunden, frisch-fruchtigen Snacks und einer lässig gedeckten Tafel. Alles mit ganz wenig Aufwand hergerichtet

*Fotos JANNE PETERS Produktion LENA HAUNSTETTER Rezepte & Foodstyling ANNE-KATRIN WEBER Text SILKE PFERSDORF*



## TOMATEN- TARTELETTES

Bunte Cocktail-Tomaten schmecken süß wie Obst. Auf einem Bett aus Ziegenkäse und Schmand sind sie besonders aromatisch-saftig. Perfekte Servierhilfe für den Willkommens-Snack: ein schönes altes Holzbrett mit Patina. REZEPT AUF SEITE 34



**MITTEN IM GRÜNEN** Das Geheimnis dieser Tafel ist, dass man ihr die Entspannung ansieht, mit der sie entsteht: eine Tischplatte auf Böcken, Kissen, Decken und Servietten in Meerestönen zu einfachem Glas und klarem Weiß. Statt Blumen: duftendes Dillkraut. MEHR INFORMATIONEN AB SEITE 134







1



2



3

**1 KRÄUTERSÄCKCHEN** Süßes DIY-Gastgeschenk: Ein 16x9 cm großes Stück aus einem schönen Papierbogen schneiden, an beiden Längsseiten 2 cm nach innen falten, auf der Höhe von 6 cm von unten nach oben klappen und an den Seiten verkleben. Kräutersamen hineingeben. Verklebte Ränder nach innen falten, obere Fläche nach unten falten und zusammenkleben. Kräuternamen daraufschreiben oder stempeln, mit weißer Schnur verschnüren.

**2 TEELICHTER** Schönes Motiv oder Muster in Stickkarton stecken. Ein 10x24,5 cm großes Stück daraus ausschneiden und um ein einfaches Wasser- oder Teelichtglas legen. An den Enden verkleben oder zusammennähen.

**3 EINLADUNGEN** Aus Butterbrotpapier einen 31x13,5 cm großen Streifen schneiden. Die Längsseiten je 1 cm nach innen falten, das Papier dann von unten nach oben so einklappen, dass die hintere Fläche 19 cm und die vordere Fläche 12 cm hoch ist. Am längeren Teil die herausragenden 1 cm breiten Ränder abschneiden. Kleber auf die verbleibenden 1 cm breiten Ränder geben, von unten nach oben umschlagen und verkleben. 25x7 cm breite Streifen aus farbigem Tonpapier schneiden. Auf die Innenseite einen netten Text, außen „Einladung“, „Let's celebrate summer“ oder ein ähnliches Motto schreiben. Mit Masking Tape um die Tüte kleben, mit Paketband umwickeln, Picknick-Besteck aus Holz einstecken. MEHR INFORMATIONEN AB SEITE 134



# TAFELN IN LUFTIGEM HIMMELBLAU

## SOMMER-SALAT

Der volle Geschmack des Sommers, dabei herrlich leicht: Melone, Himbeeren, Nüsse und jede Menge Blattsalate stecken in diesem Frischebündel. REZEPT AUF SEITE 34



### STIMMUNGSMACHER

Eine beliebte Lampion-Variante sind klassische Lichterketten.

Besonders warmes Licht geben Leuchtmittel mit Glühfäden oder LEDs mit 2700 Kelvin.

Ruhig 3–4 Ketten in den Bäumen über der Tafel und rundum verteilen – wirkt magisch wie ein kleiner, privater Sternenhimmel.



# SONNIGE STIMMUNG AUCH AM ABEND

## SCHNELLE ERLEUCHTUNG

Zauberhafte Stimmungsmacher: weiße Blockkerzen in Weckgläsern im Gras platziert. Wer mag, kann die Gläser auch mit Draht in die Äste hängen. Farblich passende Decken liegen für den Abend bereit.

MEHR INFORMATIONEN AB SEITE 134







**SNACK-KLASSIKER** Knuspriges Brot, gutes Olivenöl, Oliven und Salz. Ein Hauch von Süden für lange Abende mit guten Gesprächen.  
MEHR INFORMATIONEN AB SEITE 134



ZUM FOTO AUF SEITE 28  
**TOMATEN-TARTELETTES**  
FÜR 8 STÜCK

#### Für den Mürbeteig:

300 g Dinkelmehl (Type 630)  
Salz  
150 g kalte Butter in Flöckchen  
1 El Weißweinessig  
1 Ei (Kl. M)

#### Für den Belag:

2 Knoblauchzehen  
200 g Ziegenfrischkäse  
100 g Schmand  
2 Eier (Kl. M)  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
650 g rote und gelbe Cocktailtomaten  
3 El Semmelbrösel  
Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer  
3 Tl brauner Zucker  
1 El Thymian- und Bohnenkrautblättchen  
**außerdem:** 8 Tarteletteförmchen à 10 cm ø

**1** Für den Mürbeteig Mehl mit  $\frac{3}{4}$  Tl Salz und Butter zwischen den Fingern zu groben Streuseln verreiben. Auf bemehlter Fläche aufhäufen, Essig, 1 El kaltes Wasser und Ei dazugeben und alles rasch mit den Händen zu einer glatten Teigkugel formen. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

**2** Inzwischen für den Belag Knoblauch pellen und fein hacken. Mit Ziegenfrischkäse, Schmand, Eiern, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Tomaten halbieren.

**3** Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Die Förmchen ausbuttern. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Förmchen damit auskleiden, dabei jeweils einen Rand formen. Teigboden mit Semmelbröseln bestreuen, die Ziegenfrischkäse-Creme darauf verteilen und mit den Tomaten belegen. Tomaten mit Salz, Piment d'Espelette, Zucker und Kräutern bestreuen. Im Ofen auf unterster Schiene 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) senken und die Tartelettes auf der mittleren Schiene weitere ca. 15 Minuten fertig backen. Herausnehmen, ein paar Minuten abkühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen und entweder noch warm oder kalt servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40 MINUTEN  
PLUS KÜHL- UND BACKZEIT  
NÄHRWERT: 413 KCAL/STÜCK



ZUM FOTO AUF SEITE 31  
**SOMMER-SALAT**  
FÜR 8 PORTIONEN

125 g Baguette (auch vom Vortag möglich)  
8 El Olivenöl  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
50 g Haselnüsse, grob gehackt  
50 g gemischte Kerne  
200 g Himbeeren, verlesen  
4 El Himbeeressig  
1  $\frac{1}{2}$  El Honig  
1 reife Charentais-Melone  
1 Bund Radieschen, geputzt  
4 Handvoll gemischte Blattsalate  
50 g junger Spinat  
100 g kräftiger Bergkäse  
Blätter von je 4–6 Stielen Kerbel und Basilikum

**1** Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Mit 1 El Öl beträufeln und würzen. Auf mittlerer Schiene 6–8 Minuten goldbraun rösten, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Nüsse mit Kernen, 1 El Öl und etwas Salz und Pfeffer mischen und gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Auf mittlerer Schiene 6–8 Minuten rösten, dann abkühlen lassen.

**2** Inzwischen für das Dressing 50 g Himbeeren mit Essig, Honig, etwas Salz, Pfeffer und restlichem Öl fein pürieren. Melone halbieren, putzen, in breite Spalten schneiden und schälen, dann die Spalten in dünne Scheiben schneiden. Radieschen in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Salat und Spinat verlesen und putzen, trocken schleudern und grob zerzupfen. Käse mit einem Sparschäler in Späne hobeln.

**3** Alle Zutaten inkl. Kräuter und Rest Himbeeren auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN  
NÄHRWERT: 326 KCAL/PORTION