

NEU



www.leesamantha.com Comics auf dem Teller www.pratos-e-travessas.blogspot.com Ein Winterpicknick

BLOGMAGAZIN

* Von Bloggern aus: Hamburg * Kapstadt * Köln * Stockholm * Wien * Barcelona * Kuala Lumpur * Newyork * Berlin...



01

4 1198903 104805



a journey of inspiration

* L(i)eben * Kochen * Reisen * Lesen * Selbermachen

liebevoll - international -

authentisch



PLUS X-MAS DO-IT-YOURSELF-IDEEN



www.12hrs.net Reise-Tipps für Kopenhagen www.tiny-spoon.com Vegane Schokoladen-Nuss-Creme

www.theprewwww.theprettyhotelsblog.com Schweizer Berghotels www.littleyears.de Familienporträts www.fuckluckygohappy.de Zwischen Shanti und Highlife



Herz & Seele

Story Life

KRAUTKOPF

kraut-kopf.de...
...ist einer der
schönsten Food-Blogs
im Netz. Befüllt wird
er von Susann und
Yannic, einem Pärchen
aus Berlin, beide
sind Vegetarier und
Fotografen.



Auf Krautkopf zeigen
sie wunderbar ein-
fache, leckere Gerich-
te. Hier entführen
uns die beiden in ein
Berliner Loft und
zeigen, wie man ein
lässiges Hauptstadt-
Dinner veranstaltet.

LOFT DINNER

Wo fangen wir nur an, wenn wir über unser erstes „Private Dinner“ schreiben wollen? Am besten bei denjenigen, die für das Event verantwortlich sind. Bettina und Philipp haben wir letzten Winter kennengelernt und uns sofort in ihr wunderschönes Loft in den Gerichtshöfen im Wedding verliebt. Wir hatten dort damals im kleinen Kreise für Freunde gekocht und fanden den Abend und das Ambiente einfach unvergesslich. Auf die Idee, ein großes Event im Loft zu veranstalten, wären wir nie im Leben selbst gekommen. Bisher haben wir für höchstens zehn Personen gekocht. Doch als Philipp uns den Vorschlag machte, konnten wir trotz aller Bedenken – sogar Ängste! – irgendwie nicht Nein sagen. Die Vorstellung, unsere Leser bekochen zu können, war einfach zu schön. Da schnell klar war, dass wir es allein nicht bewältigen könnten, hat Philipp die liebe Köchin Tomo mit ins Boot geholt. Wir wären ohne sie völlig aufgeschmissen gewesen. Allein die richtigen Mengen abzuschätzen und das richtige Timing... Aber bevor wir zum Kochen kommen, müsste noch ein Menü her, das wir kredenzen wollten. Wir haben fleißig Rezepte ausgetüftelt und getestet. Bis dahin lief alles noch wunderbar. Dann ging es um einen Termin. Wir

sind viel unterwegs. Philipp und Betty, die zusammen Events planen, haben auch alle Hände voll zu tun. Und Tomo musste ja auch noch Zeit haben. Dann endlich hatten wir einen Tag gefunden. Wir haben also weiter geplant und erst recht spät gemerkt, dass wir den Termin so ungünstig gewählt haben, wie es nur geht: Es war der Tag des WM-Finales. Bis kurz vor dem Dinner mussten wir fürchten, dass wir gegen den Fußballwahn doch nicht ankommen und am Ende vor leeren Stühlen sitzen. Das hat viele Nerven gekostet und auch ein paar Tränen, weil alles vorbereitet war und wir uns unter keinen Umständen vorstellen konnten, den Termin doch noch einmal zu verlegen. Wir haben mit dem Schlimmsten gerechnet und sind nun mehr als begeistert, wie schön es dann geworden ist und wie viele liebe Menschen sich gefunden haben, die ihre Zeit lieber mit uns verbringen wollten, als dem Weltmeistertitel entgegenzueifern.

So weit, so gut. Wir dachten, am Dinnertag könnte nicht mehr so viel schiefgehen. Diese Wunschvorstellung wurde uns dann schon beim Ankommen geraubt, als wir zusammen mit der Köchin alle Zutaten durchgegangen sind. Sie hatte schon am Freitag den Einkauf übernommen und alles im Kühlschrank gelagert. Wisst ihr, was mit Salat und empfindlichen Kräutern passiert, wenn sie zu viel Kälte abbekommen? Alles wird matschig und ist nicht mehr zu gebrauchen. Zum Glück leben wir in Berlin und hatten die Möglichkeit, sonntags noch Ersatz zu bekommen. Dafür am Finaltag bei Edeka am Bahnhof Friedrichstraße einzukaufen, war zwar eine echte Härteprüfung – aber jetzt kommt nur noch Positives. Alles war da und wir konnten loslegen. 130 Ravioli ausgestochen, einen unglaublich großen Topf leckerer Tomatensoße gekocht, eine große Schüssel gefüllt mit fluffigem, per

Hand geschlagenem Schokoteig. Und alles hat wunderbar geklappt. Trotz aller Ängste und Bauchschmerzen im Vorhinein sind wir jetzt so glücklich und stolz auf uns. Wir danken allen, die da waren, so sehr! Der Abend war wunderschön mit euch. Wir haben uns so wohlgefühlt. Danke, danke, danke! Eigentlich sind wir täglich aufs Neue begeistert, wie sehr unser Krautkopf-Blog unser Leben bereichert, und wir sind so gespannt, was die Zukunft noch alles für uns bereithält. Einfach trocken lassen ist die Devise.

Nach so viel Text können nur viele Bilder folgen. Und natürlich ein Rezept: das der Ravioli. Für alle lieben Leser, die auch den Salat, die Schokotörtchen und die anderen Gänge nachkochen wollen, empfehlen wir einen Besuch auf unserem Blog „Einfach „Loft“ in die Suchmaske eingeben – und ihr seid bei dem Post! Guten Appetit.





Unkompliziert, aber mit Stil:
Wer so eine schöne Wanne
hat, muss die Getränke nicht
im Kühlschrank lagern

DIE DRINKS
GEHEN BADEN



Auch die Tischdeko ist
alles andere als spießig:
Kerzen und Wildblumen
stecken in alten Flaschen



Einmachgläser geben dem
Aperitif eine lässige Note.
Es wurde fermentierte
Aprikosen-Ingwer-Limonade
gereicht – das Rezept gibt es
auf kraut-kopf.de



Erbsen-Pistazien-Ravioli

Zubereitungszeit 1 Std. 45 Min.

Rezept für ca. 50 Stück

Für den Nudelteig:

330 g Hartweizengrieß
170 ml Wasser
1,5 TL Meersalz
1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

400 g frische Erbsen
(900 g brutto)
100 g Pistazien, geröstet
+ gesalzen (200 g brutto)
1 Schalotte

1 Knoblauchzehe
1 Stiel Minze
3-4 Stiele glatte Peterillie
Abrieb einer 1/2 Bio-Zitrone

1-2 TL Zitronensaft
Meersalz, Pfeffer

Für das Pesto:
1 Bund Basilikum
150 ml natives Olivenöl

50 g Pinienkerne
1 EL Zitronensaft
Abrieb einer 1/2 Bio-Zitrone

Meersalz, Pfeffer

Für die Garnitur:

verschiedene Sprossen
(z.B. Erbsen, Tahoon- und
Shisokresse)

Alle Zutaten für den Nudelteig
zu einer glatten Masse verkne-
ten. Eventuell mit der Wasser-/
Grießmenge variieren, falls der
Teig zu klebrig oder zu trocken
wird. In Frischhaltefolie ein-
wickeln und 30-60 Minuten im
Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Erbsen und Pis-
tazien schälen. Pistazien im
Mixer fein mahlen. Die Schalotte
und den Knoblauch hacken und
mit den Erbsen in etwas Olivenöl
dünsten. Minz- und Peterillen-
blätter abzupfen und mit Erbsen,
Zwiebel und Knoblauch pürieren.
Pistazienmehl und Zitronen-

abrieb untermischen und mit
Salz, Pfeffer und Zitronensaft
abschmecken.

Jetzt könnt ihr den Nudelteig
ausrollen. Entweder einen Ravioli-
former nutzen oder auf einer
Teigbahn etwa 1 TL große Kugeln
der Füllung verteilen, eine
zweite Bahn darüberlegen und
den Teig um die Füllung herum
behutsam festdrücken. Dann rund
ausstechen (Ø etwa 7 cm). Wenn
ihr den Teig gut zusammendrückt,
braucht ihr weder Öl noch Wasser
zum Verkleben.

Während das Salzwasser zum Sie-
den gebracht wird, könnt ihr
auch um das Pesto kümmern. Hier-
für die Pinienkerne anrösten,
abkühlen lassen und mit Oliven-
öl, Basilikum, Zitronenabrieb
und -saft pürieren. Mit Meersalz
und Pfeffer abschmecken. Die
Nudeln etwa 3-5 Minuten im sie-
denden Wasser ziehen lassen.

Einfach und dennoch optisch
sehr wirksam: einen Klecks
Pesto, verschiedene Sprossen
und die Ravioli auf einem
großen Teller drapieren



... UND ALLEN
SCHMECKT'S

