

Hallo Feierabend! 24 schnelle 30-Minuten-Rezepte



Hörst du das auch? Der Feierabend hat gerufen! Nichts wie ab nach Hause und es sich mit einer duftenden Mahlzeit gemütlich machen. Wenn nur nicht dieses Schnippeln, Braten, Backen und Kochen wäre ... wobei ... eigentlich geht es doch ganz fix! Zumindest wenn du dir für deine Feierabendleckerei eines dieser 24 schnell gemachten Rezepte schnappst. Nach 30 Minuten steht das Essen schon auf dem Tisch.

Schnelles mit Fisch und Fleisch

Fischstäbchen-Burger mit Wellenschnitt-Pommes

Was als Kind schon gut war, ist es auch Jahre später noch. Aber warum die heiß geliebten Fischstäbchen nicht etwas aufmotzen? Bau dir einfach einen Fisch-Burger. Gemütlich gebettet zwischen Salat,

Knoblauchmayonnaise, Gürkchen und Zwiebeln lassen die Stäbchen zum Feierabend deine Gaumenknospen tanzen. [Zum Rezept](#)



[Fischstäbchen-Burger](#) © Verena Wohlleben | Nicest Things

Spanische Albondigas mit Papas Arrugadas

Auch wenn es draußen mal grau in grau ist, es gibt ein einfaches Rezept, wie du dir in knappen 30 Minuten spanische Sommersonne auf den Teller zauberst: Albondigas - ein Klassiker spanischer Tapas. Bei den Foodistas nehmen dazu saftige Fleischbällchen ein Bad in einer Tomatensauce mit Chili und Sherry. Dazu gibt es Kartoffeln mit Salzkruste. [Zum Rezept](#)

Hallo Feierabend! 24 schnelle 30-Minuten-Rezepte



Spanischer Albondigas © Foodistas

Paprika-Creme-Suppe mit Paprika-Serrano-Röllchen

Suppe ist Wohlfühlessen pur. Bei Emma kommt sie süßlich, cremig, lecker daher. Denn in den Suppentopf kommen neben Paprika noch Tomate, Sahne und Honig. Als würzigen Kontrast (und für alle, die etwas zum Beißen brauchen) reicht Emma kleine feine Röllchen mit gerösteter Paprika, Serrano und Knoblauch. [Zum Rezept](#)



Paprika-Creme-Suppe © Emma Friedrichs | Emmas Lieblingsstücke

Nudelsalat Nicoise mit Thunfisch und Senf-Vinaigrette

30 Minuten reichen nicht, um sich einen kunterbunten Sattmacher zu zaubern, der nicht optisch, sondern auch geschmacklich einiges her macht? Falsch gedacht. Bei Christine ist von Nudeln, einem bunten Gemüseallerlei, Eiern, Oliven, einem feinen Dressing bis zu rosa-zart gebratenem Thunfischsteak alles dabei, was das Feierabendherz begehrt. [Zum Rezept](#)

Hallo Feierabend! 24 schnelle 30-Minuten-Rezepte



Nudelsalat-Nicoise © Christine Garcia Urbina | trickytine

Curry mit Ananas

Wie wär's mit einem Kurztrip in die Karibik? In den Koffer kommen Ananas, Paprika, Reis, Hühnchen, Curry und Kokosmilch. Der Ausblick ist farbenfroh und verführerisch gut. Schneller bist du noch nie in die Ferne gereist. [Zum Rezept](#)



Curry mit Ananas © Andrea Köhlberger | Cook and bake with Andrea

Vegetarischer Feierabend

Camembert in Macadamiakruste mit Aprikosen

Bei den Foodistas trifft herzhaft auf süß. Genau richtig für laue Sommerabende und ein echtes Geschmackserlebnis. Stell es dir schon mal vor: Wenn du mit der Gabelspitze durch den knusprigen Macadamiamantel fährst und den geschmolzenen Käsekern entdeckst. Noch schnell eine mit Weißwein, Rosmarin und Honig verfeinerte Aprikose mit auf die Gabel und du kannst dich genüsslich in den Feierabend fallen lassen. [Zum Rezept](#)

Hallo Feierabend! 24 schnelle 30-Minuten-Rezepte



Gebackener Camembert © Foodistas

Polenta-Pizza

Wie du dir ruckzuck Pizza backst, ohne die TK-Pizza aus dem Gefrierfach zu holen? Ganz einfach: Mach dir eine Pizza mit Polentaboden und frischem Tomaten-Basiliku-Belag. Ohne langes Gehen der Hefe ist die Pizza ruckzuck im Ofen. [Zum Rezept](#)



Polenta-Pizza © Jennifer Stein | Tulpentag

Hirsotto mit Erbsen

Hir ... was? Na, Risotto aus Hirse. Neben Hirse, Erbsen, Safran und Kurkuma für Farbe und Geschmack versteckt sich in Denise' Hirsotto noch eine Geheimzutat, die für die besondere Cremigkeit sorgt. Es ist keine geringere als die Avocado. Da fühlt man sich schon beim Anblick 10 Mal fitter! [Zum Rezept](#)

Hallo Feierabend! 24 schnelle 30-Minuten-Rezepte



Hirsotto © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Kichererbsen-Fritters mit Tomatensalat

30 Minuten reichen nur für Pasta mit Pesto? Von wegen. 30 Minuten reichen für knusprige Fritters aus Kichererbsen und allerlei Kräutern und Gewürzen genauso wie ein frisches Gurken-Dill-Tzatziki und einen bunten Tomatensalat. Glaubst du nicht? Dann schau mal hier! [Zum Rezept](#)



Kichererbsen-Fritters

Risotto mit Steinpilzen und Parmesan

Ein Klassiker, der einfach immer geht. Cremiges Risotto mit Weißwein, Parmesan und nussigen Steinpilzen. Das macht sich bei einem Candle Light Dinner ebenso gut wie beim schnellen Mittagessen. [Zum Rezept](#)



Steinpilz-Risotto © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Frühlings-Risotto mit grünem Spargel

Du bekommst nicht genug von Risotto? Trifft sich gut, wir nämlich auch nicht. Für ein wenig Abwechslung auf dem Teller kannst du dein Risotto statt mit Pilzen auch mit leuchtend grünem Spargel und knackigen Erbsen verfeinern. Und damit auch die Kleinen beherzt zugreifen können, kommt Karins Risotto ganz ohne Wein aus. [Zum Rezept](#)

Hallo Feierabend! 24 schnelle 30-Minuten-Rezepte



Frühlings-Risotto © Karin Klemmer | Wallygusto

Alles Pasta

Cremige Räucherlachs-Pasta mit Erbsen

Hallo Feierabend! Hallo Pasta! Mit Elles schneller Nudelkreation startest du mit übersichtlicher Zutatenliste und einfacher Zubereitung ganz entspannt in deinen Feierabend. So geht Wohlfühlessen der leichten Art. [Zum Rezept](#)



Räucherlachs-Pasta © Elle Teuscher | Elle Republic

Spaghetti mit Chicorée, Möhren und Bacon Chips

Gehörst du zu den Chicorée-Liebhabern oder doch eher zu denjenigen, bei denen sich die Haare kräuseln, wenn sie das Wort nur hören? Falls du dich zu letzteren zählst, solltest du noch einmal einen Chicorée-Versuch wagen. In Sandras Pasta kommt das Gemüse neben süßen Möhren und knusprigen Bacon-Chips geschmacklich ganz groß raus. [Zum Rezept](#)

Hallo Feierabend! 24 schnelle 30-Minuten-Rezepte



[Spaghetti mit Chicorée](#) © Sabine Sikorski | Pastamaniac

Pasta mit Pesto und gegrilltem Fenchel

Falls du dachtest, Pasta mit Pesto ist eintönig, dann lass dich von Catrin eines Besseren belehren. Ihr Pesto ist zwar so grün wie der Klassiker, besteht statt aus Basilikum aber aus Grünkohl. Das geschmackliche i-Tüpfelchen ist aber der frische Fenchel, der kurz geröstet die Pastakreation krönt. [Zum Rezept](#)



[Pasta mit Fenchel](#) © Catrin Neumayer | CookingCatrin

One-Pan-Tortelloni mit Salsiccia und Tomatenrahm

So simpel, so lecker. Bei Simone kommt einfach alles in einen Topf und wird ganz gemütlich zusammen zu einer cremigen Nudelleckerei gegart. Von Sellerie, Thymian, Tomaten, Spinat, Salsiccia bis zu den Tortelloni. [Zum Rezept](#)



[One-Pan-Tortelloni](#) © Simone Filipowksy | S-Küche

Sommerpasta mit eingelegter Paprika, Thymian und Schafskäse

Auf Kajas Pastateller lässt der Sommer grüßen. Leicht, mediterran und unglaublich lecker kommt ihre Ruckzuck-Pasta daher. Und wer sorgt für die Sommerbrise auf dem Teller? Olivenöl, Knoblauch, Thymian, Schafskäse, Tomaten und würzig eingelegte Paprika. [Zum Rezept](#)

Hallo Feierabend! 24 schnelle 30-Minuten-Rezepte



Sommerpasta © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Pasta mit Avocado-Grünkohl-Pesto

Es grünt so grün bei Nadine und Jörg. Da fühlt man sich schon bei der Zubereitung fit und gestärkt. Ihre leuchtend grüne Pasta macht aber nicht nur optisch was her, sondern hat dank Avocado und Grünkohl auch ordentlich Superfood-Power im Gepäck. Gönn dir zum Feierabend also mal was Gutes. [Zum Rezept](#)



Pasta mit Avocado-Grünkohl-Pesto © Nadine Horn & Jörg Mayer | eat this!

Spaghetti mit Tomatenpesto

Tamara lässt die 30 Minuten alt aussehen und zaubert dir in zackigen 20 Minuten ein Feierabendgericht auf den Tisch. Wie das geht? Man nehme eine ordentliche Portion Spaghetti als Basis und toppt sie mit einem ruckzuck und frisch zubereiteten Pesto aus Tomate, Knoblauch, Mandeln und Basilikum. [Zum Rezept](#)

Hallo Feierabend! 24 schnelle 30-Minuten-Rezepte



Spaghetti mit Tomatenpesto © Tamara Staab | Maras Wunderland

Spaghetti mit Kokos-Erdnuss-Sauce

Bei Ela kannst du dir ein Last Minute Ticket nach Südostasien abholen. Dank einer cremigen Sauce aus Kokosmilch, Chili, Ingwer, Erdnussbutter sowie Brokkoli, Zuckerschoten und Kaffir-Limetten spürst du bei jedem Bissen das Kitzeln der Sonne Thailands auf der Zunge. [Zum Rezept](#)



Spaghetti mit Kokos-Erdnuss-Sauce © Ela | Transglobal Pan Party

Spaghetti Carbonara mit Brokkoli

Warum Klassiker Klassiker sind? Weil sie uns immer und immer wieder aufs Neue das Herz erwärmen. Wunderbar cremig und super schnell gemacht ist auch Maras Carbonara so ein Dauerbrenner. Mehr Worte braucht es auch nicht. [Zum Rezept](#)

Hallo Feierabend! 24 schnelle 30-Minuten-Rezepte



Spaghetti Carbonara © Tamara Staab | Maras Wunderland

Schnelle Feierabendsalate

Exotischer Garnelen-Mango-Avocado-Salat

Knallige Farben, leicht, fruchtig und trotzdem satt machend - das kann nur ein Sommersalat sein. Und zwar einer vom Allerfeinsten. Dank ein bisschen Schärfe im Gepäck und der Spritzigkeit von Limette führen deine Geschmacksknospen beim ersten Bissen einen kleinen Freudentanz auf. [Zum Rezept](#)



Garnelen-Mango-Avocado-Salat © Christine Garcia Urbina | trickytine

Linsen-Chicorée-Salat mit Bergpfirsichen

Da ist er wieder - der Chicorée. Bei Mareike kommt er diesmal roh auf den Tisch. In bester Gesellschaft von braunen Linsen, Ziegenfrischkäse, Frühlingszwiebeln und in Olivenöl gegrillten Bergpfirsichen. Das klingt nicht nur nach Sommer pur, es schmeckt auch so. [Zum Rezept](#)

Hallo Feierabend! 24 schnelle 30-Minuten-Rezepte



Linsen-Chicorée-Salat © Mareike Frietsch | Petit Gâteau

Süßkartoffel-Spinat-Salat mit Quinoa

Auch wenn es zeitlich mal knapp ist, für eine gesunde Mahlzeit ist immer Zeit. Diese bunte Salatschüssel ist vollgepackt mit guten Sachen. Quinoa, Spinat, Apfel, Walnüsse und Granatapfel sorgen für ein knalliges Farbspiel und versorgen dich außerdem mit Vitaminen satt. [Zum Rezept](#)



Süßkartoffel-Quinoa-Salat

Möhren-Haselnuss-Salat mit Dill

Hol schon mal deinen Spiralschneider raus, denn jetzt wird durchgedreht. Und zwar im wahrsten Sinne. Für Sabrinas und Steffens Salat brauchst du nämlich nur ein paar Minuten und gerade mal 5 Zutaten. Besser geht es nicht zum Feierabend. [Zum Rezept](#)

Hallo Feierabend! 24 schnelle 30-Minuten-Rezepte



Möhren-Haselnuss-Salat © Sabrina Kiefer & Steffen Jost
| Feed me up before you go-go