

## Camping-Rezepte: 14 einfache Gerichte für den Campingurlaub



Die Rucksäcke sind gepackt und der Van ist vollgetankt - fehlen nur noch ein paar **Camping-Rezepte** und ordentlich Proviant für die anstehenden Urlaubstage im Camper. Denn auch im Campingurlaub muss niemand auf Genuss verzichten! Klar, Nudeln mit Tomatensauce schmecken jedem und machen satt, aber nach einigen Tagen wird auch diese Klassiker-Speise zum Langweiler. Glücklicherweise gibt es viele tolle Camping-Rezepte, die dank **Campingkocher** oder **Herdplatte** schnell zubereitet sind. Was ihr außerdem benötigt? Topf, Pfanne, Schneidebrett, Schüssel und ein paar weitere kleine Küchenutensilien, die wenig Platz wegnehmen. Beim Campen steht schließlich der Minimalismus im Vordergrund.

Ist dieses Jahr ein Campingurlaub bei euch geplant? Dann hoffe ich, dass ihr euch schon über ein paar coole Camping-Rezepte Gedanken gemacht habt. Und wenn nicht, auch egal! Unsere **Foodblogger** geben euch Einblick in ihre **14 besten Camping-Gerichte**. Schon mal vorweg: Neben Spaghetti-Bolognese und Risotto nehmen auch fancy Gemüse-Bowls und knusprige Sandwiches Platz. Ich sag euch, mit diesen Rezeptideen wird die **Reise im Van** garantiert nicht öde, sondern zum **kulinarischen Camping-Abenteuer**.

### Mezze Eggs

Aromatische Gewürze wie Ingwer, Kurkuma und Kreuzkümmel treffen auf Eier und Rinderhack – da wird der Van ganz schnell zum Orient-Express. Nächster Halt:

Bosporus. Für Stärkung auf der Durchreise sorgt eine große Portion dieser köstlichen Mezze-Pfanne. [Zum Rezept](#)



Mezze Eggs © Foodistas

### Nudeln mit Tomaten-Ricotta-Sauce und Mozzarella

Nudeln gehören beim Campen zum guten Ton, könnte man sagen. Verständlich: Pasta schmeckt jedem, ist schnell vorbereitet und füllt die Mägen. Catrins herrliche Tomaten-Ricotta-Sauce übertrifft alle Erwartungen. Garantiert gelingsicher und käsig – so lässt sich das Endergebnis ihrer Pasta-Variante beschreiben. [Zum Rezept](#)



Nudeln mit Tomaten-Ricotta-Sauce und Mozzarella © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

### Graupenrisotto mit Zucchini und mariniertem Feta

So ein Risotto schmeckt auch mit Graupen vorzüglich! Hannahs sensationelles Graupenrisotto mit angebratener Zucchini und mariniertem Feta verspricht Genuss am Camping-Wochenende. Einmal die doppelte Portion gemacht, könnt ihr gleich zwei Tage von dem großen Topf essen. [Zum Rezept](#)

## Camping-Rezepte: 14 einfache Gerichte für den Campingurlaub



Graupenrisotto mit Zucchini und mariniertem Feta © Hannah-Lena Arnet | Schokoladenpfeffer

### Südtiroler Sandwich

Ein großes Sandwich auf die Hand und schon sieht die Welt ganz anders aus. Denise weiß, was eine geniale Kombi ausmacht: geröstetes Roggen-Sauerteigbrot, würziger Speck, herrlicher Käse, rote Zwiebeln und süßlicher Aprikosensenf. Da macht jeder Bissen glücklich! [Zum Rezept](#)



Südtiroler Sandwich © Denise Schuster | Foodlovin'

### Mediterraner Brotsalat mit Thunfisch

Belegte Stulle zum Frühstück, gegrilltes Sandwich zum Mittagessen und mediterraner Brotsalat zum Abendessen – ohja, Brot muss nicht langweilig sein! Christine zaubert eine leckere Panzanella aus knusprigen Fladenbrot-Stückchen, Feta, Thunfisch und Ei. Schnell gemacht und geht sowas von als Meal-Prep-Gericht durch. So lässt es sich campen! [Zum Rezept](#)



Mediterraner Brotsalat mit Thunfisch © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Poké Bowl mit Lachs, Wakame, Edamame, Mango, Gurke und Zucchini

Könnt ihr euch bei der großen Auswahl an frischem Gemüse auch nie entscheiden, was in eure Poké Bowl kommt? Dann macht's wie Jessica! Packt einfach das, was der Kühlschrank gerade hergibt, in die Schüssel. Von Lachs über Edamame bis hin zu Mango und Zucchini – da kommt Poké-Freude auf! [Zum Rezept](#)



Poké Bowl mit Lachs, Wakame, Edamame, Mango, Gurke und Zucchini © Jessica Diesing | Berliner Küche

### One Pot Linsen mit Feta und Minze

Linsen sind das Powerfood schlechthin. Neben vegetarischer Bolognese, traditionellem Linseneintopf mit Würstchen und knackigem Linsensalat gesellt sich Stefanies One-Pot-Linsen-Gericht mit Feta und Minze. Die Einfachheit hinter dieser wohlschmeckenden Speise

# Camping-Rezepte: 14 einfache Gerichte für den Campingurlaub

bewährt sich: Mehr als ein Campingkocher und ein Schneidebrett braucht ihr nicht! [Zum Rezept](#)



One Pot Linsen mit Feta und Minze © Stefanie Hiekmann | schmeckwohl

## Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese ist ein Herzensgericht. Schon als Kinder haben wir den Pasta-Klassiker vergöttert und konnten nicht genug davon bekommen. Ines teilt ihr originales Familienrezept mit uns. Was nicht fehlen darf? Eine große Portion Geschichte und natürlich Liebe. Noch ein Gläschen Wein dazu und der Abend vorm Lagerfeuer wird in vollen Zügen genossen. [Zum Rezept](#)



Spaghetti Bolognese © Ines Karlin | Münchner Küche

## Möhren-Haselnuss-Salat mit Dill

5 Zutaten und 15 Minuten – mehr braucht es nicht für einen knackigen Möhrensalat nach Feierabend. Sabrina und Steffen servieren die leichte Kost gerne an Grillabenden. Das Genuss-Geheimnis ist gelüftet: Möhrchen, Haselnüsse, Butter, Dill und Meersalz. [Zum](#)

## Rezept



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

## Linsen-Quinoa-Salat

Ob Quinoa, Couscous, Hirse oder Bulgur – eines haben die gesunden Getreidesorten gemeinsam: Sie qualifizieren sich als optimale Sattmacher nach einem langen Campingausflug. Michaela setzt noch einen oben drauf und peppt ihren leckeren Quinoa-Salat mit Tofu und frischer Minze auf. [Zum Rezept](#)



Linsen-Quinoa-Salat © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

## One Pot Pasta mit Spinat und Gorgonzola

Was ihr für eine One Pot Pasta braucht? Einen großen Topf und nur wenige Zutaten, die für Gaumenfreuden sorgen. Bei Hannah sind es frischer Baby-Blattspinat, würziger Gorgonzola-Käse und knackige Pinienkerne. Die perfekte Stärkung im Campingurlaub! [Zum Rezept](#)

## Camping-Rezepte: 14 einfache Gerichte für den Campingurlaub



One Pot Pasta mit Spinat und Gorgonzola © Hannah Frey  
| Projekt: Gesund leben



Schnelle Zucchini-Pfanne © Anne Pöll | Mangold & Muskat

### Knusprige Gemüsepudder mit Zucchini und Möhren

Königliche Kartoffeln, meisterhafte Möhren und zahlreiche Zuchiniraspeln soweit das Auge reicht – auf dem Kochplan stehen knusprige Gemüsepudder. Auf die frittierten Bratlinge sollte ja schließlich auch beim Zelten nicht verzichtet werden. Also ran an die Herdplatten im Wohnwagen und losgekocht! [Zum Rezept](#)



Knusprige Gemüsepudder mit Zucchini und Möhren © Corinna Frei | Schüsselglück

### Wraps mit Thunfisch-Avocado-Creme

Nach einer langen Wanderung durch die Berge, knurrt der Magen. Umso schöner, wenn ihr euch auf einen Wrap gefüllt mit knackigem Salat und einer herrlichen Thunfisch-Avocado-Creme freuen könnt. Schnell die Picknick-Decke auspacken und lossnacken! [Zum Rezept](#)



Wraps mit Thunfisch-Avocado-Creme

### Schnelle Zucchini-Pfanne

Schnell und gesund – das hören wir gerne! Nicht ohne Grund trifft Annes schmackhafte Zucchini-Pfanne mit knackigen Kichererbsen auf Zustimmung bei Klein und Groß. Ein phänomenales Camping-Rezept, das garantiert auf unsere Favoriten-Liste kommt. [Zum Rezept](#)