

Comfort Food - 15 Rezepte für gemütliche Tage



Der Herbst hat gerade erst begonnen und du sehnst dich schon wieder nach den ersten Frühlingstagen? Dann solltest du dich unbedingt an diesen glücklich machenden Rezepte probieren: Schwarzwälder Kirschcupcakes, French Toast Sticks und Parmesan-Kräuter-Popovers - jeden Tag eins. Und schon sind das regnerische Wetter und die kalten Tage vergessen - garantiert!

Apfelfannkuchen aus dem Ofen

Teig zusammenrühren und gemeinsam mit Apfelspalten goldbraun ausbacken - eigentlich ein alter Hut. Denkst du! Denn bei dieser Variante kommt der Pfannkuchen nicht aus der Pfanne, sondern aus dem Ofen. Ein Apfelofenkuchen quasi. [Zum Rezept](#)



[Apfelfannkuchen aus dem Ofen](#)

French Toast Sticks

Sie sehen aus wie Pommes, schmecken aber viel besser - nach Zimt und Zucker. Und ein bisschen nach Kuchen. Auf dem nächsten Frühstücksbuffet gibt es French Toast im Miniformat. [Zum Rezept](#)



[French Toast Sticks](#)

Bananenbrot

Brot oder Kuchen? Kuchen oder Brot? Einigen wir uns doch auf eine Kombination aus Beidem. Am Morgen oder am Abend, zu einer Tasse Kaffee oder einem Becher Kakao - ein Stück Banana Bread geht immer. [Zum Rezept](#)



[Bananenbrot](#)

Comfort Food - 15 Rezepte für gemütliche Tage

Quinoa-Porridge mit Blaubeeren

Zugegeben - wenn die Tage kürzer und die Nächte länger werden, fällt das Aufstehen besonders schwer. Nicht aber, wenn dieses wohlig-warme Quinoa-Porridge mit Blaubeeren auf dich wartet. [Zum Rezept](#)



[Quinoa Porridge mit Blaubeeren](#)

Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung

Kaum ein anderes Gericht schmeckt so sehr nach zu Hause wie diese Pfannkuchen. Mit Hackfleisch und Avocado gefüllt - besonders lecker. [Zum Rezept](#)



[Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung](#)

Marokkanische Kichererbsen-Linsen-Suppe

Mal eben dem schlechten Wetter entfliehen - das wäre was, oder nicht? Geht ganz einfach - für ein paar Minuten zumindest. Kichererbsen und Linsen verrühren, mit orientalischen Gewürzen abschmecken und auf

marokkanisches Suppenglück freuen. [Zum Rezept](#)



[Marokkanische Kichererbsen-Linsen-Suppe](#)

Parmesan-Kräuter-Popovers

Muffins gehen nur so? Nicht wenn sie Popovers heißen. Und aus einer luftig-leichten Eiermasse bestehen. Heute mit Parmesan, Rosmarin und Thymian verfeinert. [Zum Rezept](#)



[Parmesan-Kräuter-Popovers](#)

Pfannkuchensuppe

Flädle was? Na, Flädlesuppe! Eine Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen. Schmeckt nicht nur in der Erkältungszeit, sondern auch an jedem anderen Tag hervorragend. [Zum Rezept](#)

Comfort Food - 15 Rezepte für gemütliche Tage



Pfanckuchensuppe

Auberginen-Pizza

Na klar, Pizza macht glücklich. Wenn da bloß nicht das (schlechte) Gewissen wäre ... Papperlapp! Von diesen Mini-Pizzen darfst du so viel verdrücken, wie du schaffst. Ehrlich! Mit ganz wenig Kohlenhydraten, aber einer Extra Portion Geschmack - Auberginen, Tomaten und Mozzarella sei Dank. [Zum Rezept](#)



Auberginen-Pizza

Gnocchi alla Sorrentina

Das Beste an diesem Rezept ist zweifelsfrei die knusprige Käsekruste. Eine Kombination aus Mozzarella und Parmesan - unwiderstehlich. Und darunter - feine Gnocchi und fruchtige Tomaten. [Zum Rezept](#)



Gnocchi alla Sorrentina

Rigatoni mit Bolognese

Nudeln machen glücklich - in dieser fantastischen Sauce erst Recht. Rigatoni mit Bolognese - Mamma Mia sind die gut! [Zum Rezept](#)



Rigatoni mit Bolognese

Pesto-Lasagne mit Kartoffeln und Bohnen

Unter dieser knusprigen Käseschicht tummeln sich jede Menge gute Zutaten: Grüne Bohnen, feine Kartoffeln, würziger Parmesan und ein nussiges Basilikumpesto. [Zum Rezept](#)

Comfort Food - 15 Rezepte für gemütliche Tage



[Pesto-Lasagne mit grünen Bohnen und Kartoffeln](#)



[Schwarzwälder-Kirsch-Cupcakes](#)

Blaubeer-Käsekuchen mit Crème-fraîche-Glasur

Okay - ein Stück reicht hier nicht. Aber nicht, weil das Wetter so schlecht oder der Tag so daneben war, sondern weil dieser fruchtige Käsekuchen einfach so unglaublich gut schmeckt. Butterkekse treffen auf Blaubeeren treffen auf Frischkäse - ein Traum! [Zum Rezept](#)



[Blaubeer-Käsekuchen mit Crème Fraîche Glasur](#)

Kaiserschmarrn mit Apfelsauce

Herrlich fluffig und wohlig-warm - Kaiserschmarrn ist Süßes für die Seele. Und mit einer fruchtigen Apfelsauce getoppt noch mehr. [Zum Rezept](#)



[Kaiserschmarrn mit Apfelsauce](#)

Schwarzwälder-Kirsch-Cupcakes

Ein saftiger Schokomuffin - mit einem Herz aus Kirschen, Schokolade und Sahne. So wie es sich für eine echte Schwarzwälder Kirschtorte gehört. Was auf keinen Fall fehlen darf - ein kräftiger Schuss Kirschwasser. Gute Laune garantiert! [Zum Rezept](#)