

Hol mehr aus deinem Gewürzschrank: 21 aromatische Rezepte



Ein Hauch von Zimt, zerstoßener Kardamom, Korianderblättchen mit Ingwer zerrieben und Chiliöl satt - unsere Foodblogger spielen mit neuen (und bekannten) Aromen und beweisen mal wieder guten Geschmack. Hast du auch Lust, deine Salz-und-Pfeffer-Routine zu durchbrechen? Dann haben wir für dich 21 Mal würzige Abwechslung parat.

Toor Dal

Den Anfang macht Ela mit einem indischen Wohlfühlgericht aus gelben Straucherbsen, Knoblauch, Ingwer und Curryblättern. Wie es so im traditionellen Kupfergeschirr serviert wird, träumst du dich sekundenschnell in die heiße Sonne Neu-Delhis. [Zum Rezept](#)



[Toor Dal](#) © Ela | Transglobal Pan Party

Spanische Albondigas

Diese spanischen Happen sind zum Teilen da, aber ganz ehrlich - wir können absolut verstehen, wenn du dir die Fleischbällchen in feuriger Tomatensauce ganz für dich reservierst. [Zum Rezept](#)

Hol mehr aus deinem Gewürzschrank: 21 aromatische Rezepte



Spanische Albondigas © Foodistas

Karotten-Linsen-Suppe

Neulich wieder exzessiv geschlemmt? Dann gönn dir und deinem Magen eine wohlige Auszeit mit diesem leichten, würzigen Süsschen. Karotten und Linsen vertreiben den Hunger. Koriander, Chili und Kreuzkümmel kitzeln deine Geschmacksknospen. [Zum Rezept](#)



Karotten-Linsen-Suppe © Mareike Frietsch | Petit Gâteau

Orientalisch gerösteter Blumenkohl

Ein Gewürz so kostbar, dass schon der Einkauf ein wenig feierlich stimmt: Wir lieben Safran! Hier geben die zarten Fäden geröstetem Blumenkohl und leuchtenden Granatapfelkernen den letzten Schliff. Fast zu schön zum Essen. [Zum Rezept](#)

Hol mehr aus deinem Gewürzschrank: 21 aromatische Rezepte



Orientalisch gerösteter Blumenkohl © Christine Garcia Urbina | trickytine

Pasta mit Hühnchen und getrockneten Tomaten

Ob selbstgemacht oder gekauft – Pasta ist immer eine gute Idee. Besonders, wenn sie zusammen mit einer köstlich-würzigen Kombi aus Hähnchenfleisch, getrockneten Tomaten und Zitronen-Thymian-Note auf die Teller kommt. [Zum Rezept](#)



Pasta mit Hühnchen und getrockneten Tomaten © Ines Karlin | Münchner Küche

Süßkartoffel-Curry mit Koriander

Einmal auf den Geschmack gekommen, kann man gar nicht genug davon kriegen: In diesem exotischen Süßkartoffel-Curry hat sich gleich drei Mal sanfte Kokosnuss versteckt. Mhmmm ... [Zum Rezept](#)

Hol mehr aus deinem Gewürzschrank: 21 aromatische Rezepte



Grünes Süßkartoffel-Curry mit Koriander © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Indisches Dal

Karin bringt die Aromenvielfalt der indischen Küche auf den Tisch. Die zarten Linsen duften nach Limette, Kardamom und Nelken. Geräucherte Aubergine verführt mit Kreuzkümmel, Ingwer und Knoblauch. [Zum Rezept](#)



Indisches Dal © Karin Klemmer | Wallygusto

Kürbissuppe mit Ras-el-Hanout-Kichererbsen

Einmal Fernweh zum Löffeln, bitte. Daniela und Michael verfeinern ihre Kürbissuppe mit Ras-el-Hanout und verleihen ihr so eine Note, die an zauberhaften Orient erinnert. [Zum Rezept](#)



Kürbissuppe mit Ras-el-Hanout-Kichererbsen © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Süßkartoffeln mit gerösteten Kichererbsen

Süße Kartoffelwürfel, glatte Petersilie, Schwarzkümmelsamen und geröstete Kichererbsen - schon kann die Aromenparty starten. Deine Geschmacksnerven wird es freuen. Übrigens auch deinen Magen, wenn du Gluten nicht verträgst, denn das Gericht kommt ganz ohne den "Kleb" aus. [Zum Rezept](#)

Hol mehr aus deinem Gewürzschrank: 21 aromatische Rezepte



Süßkartoffeln mit gerösteten Kichererbsen © Elle Teuscher | Elle Republic

Süßkartoffel-Hummus

Nochmal Süßkartoffel, diesmal als orientalischer Dip, der sich besonders gut zu ofenwarmem Naan-Brot macht. Ein Bissen und du bist überzeugt: Klassische Hummus-Gewürze mit der feinen Süße der Knolle gemixt, sind der Wahnsinn. [Zum Rezept](#)



Süßkartoffel-Hummus © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Tomaten-Chutney mit Aprikosen

Ein bisschen konservierter Sommer im Glas hebt sofort die Laune. Daniela kombiniert Tomaten und Aprikosen in einem fruchtig, süß, säuerlichen Chutney, das du dir direkt aufs Brot schmieren willst. [Zum Rezept](#)

Hol mehr aus deinem Gewürzschrank: 21 aromatische Rezepte



Tomaten-Chutney mit Aprikosen © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt

Indische Hähnchenpfanne

Schau doch mal über den kulinarischen Tellerrand, denn wer häufiger was Neues ausprobiert, entdeckt regelmäßig neue Lieblingsgerichte. Zum Beispiel diese indische Hähnchenpfanne mit Safran, Ingwer und Masala-Paste. [Zum Rezept](#)



Indische Hähnchenpfanne © Mariola Boensch | Mari e Ola

Chili con Kernies

Mach's dir gemütlich und genieße Anikas Soulfood, das ganz ohne Fleisch auskommt. Stattdessen sorgen Süßlupinenkernies, Tomatenmark, Lorbeer und Kreuzkümmel für volles Aroma. [Zum Rezept](#)



Chili con Kernies © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

Hol mehr aus deinem Gewürzschrank: 21 aromatische Rezepte

Steak mit scharfer Salsa Verde

Ein saftiges, zartes Steak lässt dir das Wasser im Mund zusammenlaufen? Warte erst, bis du es mit einer frischen Salsa verde aus Kräutern, Knoblauch, Senf, Zitrone und Chiliöl probiert hast. [Zum Rezept](#)



Steak mit scharfer Salsa Verde © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Laksa: Curry-Kokosmilchsuppe

Laksa, oder das "Gericht der 1000 Zutaten", kommt ursprünglich aus Malaysia und weckt akutes Fernweh. Atme tief ein und erschnupper Galgant, Zitronengras und süßliche Tamarinden-Paste. [Zum Rezept](#)



Laksa: Curry-Kokosmilchsuppe

Chinesische Nudeln mit Hackfleisch und Chili-Öl

„Dan Dan Mian“ - so heißt dieses wunderbare Gericht aus China und bedeutet: Würziges Schweinehack. Frische Frühlingszwiebeln. Sojasauce, Chiliöl und Sesampaste. Und eine Portion chinesische Weizennudeln. In kurz:

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Köstlich! [Zum Rezept](#)



Chinesische Nudeln mit Hackfleisch und Chili-Öl © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Chili con Carne

Gutes Hackfleisch, Kreuzkümmel, Oregano und eine Prise Zimt – Denise zeigt dir, wie richtig, richtig gutes Chili con Carne gemacht wird und hat auch eine Veggie-Variante parat. [Zum Rezept](#)

Hol mehr aus deinem Gewürzschrank: 21 aromatische Rezepte



Chili con Carne © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Apfel-Chili-Suppe

Bring Abwechslung in deinen Suppentopf. Süße Apfelstückchen, milde Kokosmilch, Pinienkerne und getrocknete Chili sorgen für Schwung in deiner Suppenroutine. [Zum Rezept](#)



Apfel-Chili-Suppe © Andrea Köhlnberger | Cook and

bake with Andrea

Chicorée in Orangen-Chili-Marinade

Bitter macht lustig! Zumindest wenn du wie Stefanie herben Chicorée mit einer scharfen, fruchtigen Komponente mixt. Als Sattmacher gibt es Stampfkartoffeln zum Gemüse. [Zum Rezept](#)



Chicorée in Orangen-Chili-Marinade © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Okonomiyaki

Der Traum jedes Streetfood-Fans mit Asia-Affinität: Diese Pfannkuchen zeigen dir, wie deftige japanische Küche funktioniert. Freu dich auf den Geschmack von Dashi-Pulver, Yamswurzel und eingelegtem Ingwer. [Zum Rezept](#)

Hol mehr aus deinem Gewürzschrank: 21 aromatische Rezepte



Okonomiyaki

Kichererbsen-Koriander-Salat mit Sojadressing und frischer Chili

Knackig frisch mit feiner Schärfe – so eröffnet Kaja die würzige Runde mit ihrem Kichererbsen-Gurke-Koriander-Salat. Ein bisschen süß dank braunem Zucker im Dressing. So spicy wie du's verträgst durch rote Chilis. [Zum Rezept](#)



Kichererbsen-Koriander-Salat mit Sojadressing und frischer Chili © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase