

## Unkompliziertes Essen für Gäste – 20 Rezepte zum einfachen Vorbereiten



Wer kennt es nicht? Du hast am Wochenende Gäste zu Besuch und dich quält die Frage, was du zu Essen anbieten sollst? Am besten soll es schnell gehen, gut vorzubereiten sein und natürlich auch hervorragend schmecken. Ein **unkompliziertes Essen für Gäste** eben!

Ich persönlich liebe ja **Rezepte für Gäste aus dem Ofen**: Alles in eine große Auflaufform oder Cocotte geworfen und ab ins heiße Backrohr. Entspannter geht es kaum. Außerdem sind Ofengerichte häufig gut vorzubereiten und müssen dann nur noch final erwärmt werden. Aber auch ein Schnellkochtopf kann deine Rettung sein. Oder einfach ein prall gefüllter Topf mit Nudeln ... denn wer mag schon keine Pasta?

Damit die qualvolle Frage für immer ein Ende hat und du für jede Gelegenheit, jeden Gast und jede Jahreszeit das passende Gericht in petto hast, habe ich dir **20 Rezepte für unkompliziertes Essen für Gäste** mitgebracht. Aber verschaff dir selbst einen Eindruck – danken kannst du mir später ...

### Rezepte für Gäste – aus dem Ofen

#### Nudeln mit Feta

Kennst du noch den Baked-Feta-Nudel-Trend? Längst nicht nur ein schnelles Feierabendgericht, sondern auch ein unkompliziertes Essen für Gäste. Einfach Feta mit Tomaten in eine große Auflaufform geben, Nudeln hinzugeben und zu einer herrlich cremigen Pasta

verrühren. Deine Gäste werden dich lieben! [Zum Rezept](#)



Nudeln mit Feta

#### Ravioli-Auflauf

Beim Duft einer prall gefüllten Auflaufform mit Ravioli in Tomatensauce werden sofort Kindheitserinnerungen wach, oder? Und diese goldgelbe Käsekruste erst ... einfach himmlisch. Damit machst du im Handumdrehen nicht nur kleine, sondern auch große Gäste glücklich! [Zum Rezept](#)



Ravioli-Auflauf

# Unkompliziertes Essen für Gäste – 20 Rezepte zum einfachen Vorbereiten

## Mac-and-Cheese-Auflauf

Du suchst einen wahren Seelenschmeichler, dem niemand widerstehen kann? Nudeln mit Käse natürlich! Aber was werden deine Gäste erst sagen, wenn Makkaroni nicht nur auf einen ... nein, gleich auf drei würzige Käsesorten treffen, die zusammen mit Butter und Senf zu einer unvergleichlich cremigen Sauce verschmelzen? Sie werden sprachlos sein, so häufig wandert die Gabel nämlich in diesen Nudelaufwurf. [Zum Rezept](#)



[Mac-and-Cheese-Auflauf](#)

## Cannelloni-Auflauf

Ein weiteres Comfort Food, das wie für Gäste gemacht ist. Vorhang auf für diese gefüllten Nudelrollen mit würzigem Hackfleisch-Tomaten-Ragout, geschichtet mit einer Creme Fraîche-Masse und gekrönt von einer goldbraunen Käsekruste. Noch komfortabler wird's übrigens in einer [Gusseisen-Auflaufform](#) – darin kannst du den Auflauf nicht nur backen, sondern vorher sogar die einzelnen Komponenten kochen. [Zum Rezept](#)



[Cannelloni-Auflauf](#)

## Lachs-Spinat-Lasagne

Was wäre eine Rezeptsammlung an Ofengerichten ohne Lasagne? Genau, sie wäre nicht vollständig! In diesem Fall versteckt sich zwischen den geliebten Nudelplatten saftiger Lachs und Schichten aus cremiger Béchamel sowie würziger Spinatsauce. Da bekommt der Lasagne-Klassiker kräftig Konkurrenz. [Zum Rezept](#)



[Lachs-Spinat-Lasagne](#)

## Gulasch mit Kürbishaube

Du willst etwas Deftiges mit einem modernen Twist auf den Tisch bringen? Dann liegst du mit diesem etwas anderen Shepherd's Pie goldrichtig, denn anstelle von normalem Kartoffelpüree bedeckt eine würzige Kürbishaube dieses saftige Gulasch. Das Praktische: Du kannst das Schmorgericht sowohl in einer großen [Cocotte](#) als auch in kleinen Auflaufförmchen servieren.



# Unkompliziertes Essen für Gäste – 20 Rezepte zum einfachen Vorbereiten

Mach's dir gemütlich! [Zum Rezept](#)



[Gulasch mit Kürbishaube](#)

## Hasselback-Hähnchen-Auflauf

Und noch eine Neuinterpretation: Anstelle von Kartoffeln werden Hähnchenbrustfilets mit einem Schnitt versehen und anschließend von einer aromatischen Käsefüllung gefüllt. In einer [Cocotte](#) auf einer Lauchschicht gebettet, kannst du dein Hähnchen im Ofen getrost sich selbst überlassen. Ein unkompliziertes Essen für Gäste eben! [Zum Rezept](#)



[Hasselback-Hähnchen-Auflauf](#)

## Kartoffelgratin mit Spinat und Speck

Kartoffelgratin kann so viel mehr als eine bloße Beilage sein. Gib noch ein wenig Spinat und Speck dazu und servier den Klassiker mal als vollständige Mahlzeit, die keine Wünsche offen lässt. [Zum Rezept](#)



[Kartoffelgratin mit Spinat](#)

## Elsässer Flammkuchen

Mit Flammkuchen ist es wie mit Pizza – die Belagauswahl ist unendlich, jeder liebt sie und einmal serviert, sind sie schneller verputzt als du gucken kannst. Ob auf einem Blech gebacken oder mit extra Crunch aus der Gusseisenpfanne – ein geselliger Abend ist dir mit Flammkuchen sicher! [Zum Rezept](#)



[Elsässer Flammkuchen](#)

## Rezepte aus dem Schnellkochtopf

### Minestrone

Bei Rezepten aus dem Schnellkochtopf denkst du an deutsche Hausmannskost und deftige Fleischgerichte von Oma? Nicht zwangsläufig! Diese italienische Gemüsesuppe schmeckt herrlich leicht und kommt bereits nach 20 Minuten aromatisch dampfend aus Omas Topfwunder. Sag Ade zu Vorurteilen. [Zum Rezept](#)

## Unkompliziertes Essen für Gäste – 20 Rezepte zum einfachen Vorbereiten



Minestrone

### Rouladen in Bratensauce

Für alle Liebhaber der klassischen Hausmannskost dürfen Rouladen natürlich nicht fehlen. Dank Schnellkochtopf kannst du das butterzarte Schmorgericht mit Bratensauce bereits nach 30 Minuten aus dem Topf befreien. Einfache Salzkartoffeln oder Bandnudeln dazu und jeder Gast ist glücklich. [Zum Rezept](#)



Rouladen in Bratensauce

### Sauerbraten

Ein Sauerbraten dauert dir zu lange? Nicht im Schnellkochtopf – nach 20 bis 30 Minuten Kochzeit steht das Schmorgericht auf dem Tisch und darf hungrige Gästemägen stillen. [Zum Rezept](#)



Sauerbraten

### Klassisches Gulasch

Manchmal braucht ein Abend nicht viel Chichi, sondern verlangt nach guter, alter Bauernküche. Ein saftiges Gulasch mit kräftiger Paprika-Bratensauce aus dem Schnellkochtopf wärmt von Innen und steht nach gerade einmal 25 Minuten Kochzeit als unkompliziertes Essen für deine Gäste bereit. [Zum Rezept](#)



Klassisches Gulasch

### Rezepte aus dem Suppentopf

#### Lasagnesuppe

Du liebst Lasagne, der Klassiker ist dir aber zu aufwendig? Dann ist diese Lasagnesuppe deine Lösung: Einfach aus Hackfleisch, Rinderfond und Tomaten eine kräftige Suppengrundlage kochen und die geliebten Nudelplatten darin baden. Schon nach 30 Minuten ist deine



# Unkompliziertes Essen für Gäste – 20 Rezepte zum einfachen Vorbereiten

Lasagnesuppe bereit für den Genuss. [Zum Rezept](#)



[Lasagnesuppe](#)

## Pizzasuppe

Du suchst ein unkompliziertes Essen für Gäste? Dann darf dieser Partyklassiker nicht fehlen. Schneller und einfacher kannst du es dir nicht machen und sind wir doch mal ehrlich: Wer freut sich an einem ausgelassenen Abend bei ein, zwei oder drei Bier nicht über eine Pizzasuppe? [Zum Rezept](#)



[Pizzasuppe](#)

## Käse-Lauch-Suppe

Ich habe noch einen heimlichen Partystar für dich in petto: eine cremige Käse- Lauch-Suppe! Würzig und mit ordentlich Hackfleisch wartet sie im Topf, bis die ersten Gäste zum Teller greifen und glücklich die Suppenkelle schwingen. [Zum Rezept](#)



[Käse-Lauch-Suppe](#)

## Klassische Kürbissuppe

Wenn du im Herbst nach einem unkomplizierten Essen für Gäste suchst, dann kommst du an einer Kürbissuppe nicht vorbei. Im Ofen geröstet, entfaltet dein Kürbis zunächst sein volles Aroma und muss dann nur noch mit einem [Stabmixer](#) fein püriert werden. Einfacher und leckerer geht's kaum! [Zum Rezept](#)



[Klassische Kürbissuppe](#)

## Sonstiges

### Risotto

Das italienische Reisgericht ist einfach dafür geschaffen, in einem [riesigen Topf](#) gekocht zu werden, um viele hungrige Mägen glücklich zu machen. Und hast du einmal ein klassisches Risotto gekocht, kannst du es nach Herzenslust verfeinern. Wie wäre es z. B. mit

# Unkompliziertes Essen für Gäste – 20 Rezepte zum einfachen Vorbereiten

[Bärlauchpesto](#) oder [Champignons](#)? [Zum Rezept](#)



[Risotto](#)

## Spaghetti Bolognese

Noch ein Essen, welches die schönsten Kindheitserinnerungen wachruft. Koch einfach einen [großen Topf](#) mit aromatischer Bolognesesauce, schwenk al dente gekochte Spaghetti darin und deine Arbeit ist getan. Übrigens: Bolo lässt sich perfekt am Tag zuvor vorbereiten – so schmeckt sie sogar noch besser! [Zum Rezept](#)



[Spaghetti Bolognese](#)

## Vegane Frikadellen in Tomatensauce

Dieses Rezept ist Comfort Food pur! Wenn knusprig-würzige “Frikadellen” auf ein feines Tomatensößchen mit einem Hauch Kokos treffen, hast du ganz sicher nicht nur das Herz deiner veganen Freunde erobert. [Zum Rezept](#)



[Vegane Frikadellen in Tomatensauce](#)