

**JETZT
NEU:
+
AIRFRYER-
REZEPTE**



Nr.4 April 2026 • Deutschland 5,20 €

Österreich 5,90 € • Schweiz 10,30 CHF • Belgien 6,20 € •
Italien 7,20 € • Lettland 7,20 € • Luxemburg 6,20 € • Spanien 7,20€

Der Frühling tischt auf

Genussmomente mit erntefrischem
Spargel, Bundmöhrrchen und mehr

LADIES' DINNER

Mit Cassis-Lachs,
Pink-Grapefruit-
Mocktail und rosa
Pavlovas

S. 54



Alle
Rezepte
von der Redaktion
3x
getestet!

Dijon-
Hähnchen
auf buntem
Ratatouille
S. 11

BRATEN-SPEZIAL

Sahneschnitten zum Träumen

GRATIS-EXTRA
Das Beste aus
40 Jahren

Himmlische Familienessen

- Omas geliebte Klassiker
- Würzige Hackbraten
- Feine Soßen und Rubs

Putenbraten
Stück am Stück S. 72

Pilz-Braten
a la Trüffel S. 44

Kasseler-Nuss-Braten
auf Knor mit Obstsalat S. 20

Weghoyer-

**Schokoblüten-
Torte S. 78**

kochen & genießen





Auch die Wangen glühen rosig, denn Heiterkeit ist Stammgast am Tisch

„Ich wechsle meine Ehemänner, aber nicht meine Freunde.“

Brigitte Bardot (franz. Schauspielerin und Sängerin; 1934-2025)



Prost! Auf gemeinsame Augenblicke, die bleiben

Rosen-Focaccia

Ein Blumenstrauß für die Gäste, gebunden aus Gemüse und Kräutern. Ofenwärme lässt die Aromen von Knoblauch und Cremigkeit erblühen

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

- ♥ 2 Packungen (à 230 g) Pinsa-Boden
- ♥ 1 Knoblauchzehe ♥ 200 g Schmand ♥ Salz
- ♥ Pfeffer ♥ 2 Bund Lauchzwiebeln
- ♥ 2 rote Zwiebeln
- ♥ 100 g Kirschtomaten (z. B. gelbe und rote)
- ♥ 4 Stiele Petersilie ♥ 1 Zweig Rosmarin
- ♥ 2 EL Olivenöl ♥ Backpapier

1 Pinsa-Böden auf jeweils einen Bogen Backpapier legen. Knoblauch schälen und fein hacken. Schmand und Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pinsa-Böden damit bestreichen.

2 Lauchzwiebeln waschen, längs in dünne Streifen einschneiden, dabei am Wurzelansatz nicht durchschneiden. Rote Zwiebeln schälen und in feine Ringe

schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Petersilie waschen und trocken tupfen. Rosmarin waschen und fein zerzupfen.

3 Aus Lauchzwiebelhalmen, roten Zwiebeln, Tomaten, Petersilie und Rosmarin auf die Pinsen jeweils eine Blumenwiese legen. Blumen vorsichtig mit Olivenöl bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pinsen mit dem Backpapier nacheinander auf ein Backblech ziehen und nach Packungsanweisung backen. Pinsen zu der Rote-Bete-Suppe reichen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min.

PRO STÜCK ca. 150 kcal

E 6 g · F 6 g · KH 19 g



Möhren-Rote-Bete-Suppe

Samtig, warm und in tiefem Pink schimmernd: Der erste Löffel der würzigen Cremesuppe ist zum Ankommen. Schön, dass ihr da seid!

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 1 Zwiebel ♥ 2 Möhren ♥ 1 Kartoffel
- ♥ 1 Stück (ca. 3 cm) Ingwer ♥ 2 EL Öl
- ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ Chiliflocken
- ♥ 500 ml Rote-Bete-Saft ♥ 250 g Kokosmilch
- ♥ 500 ml Gemüsebrühe ♥ 1-2 TL Zitronensaft
- ♥ 125 g Schmand ♥ 50 g Radieschensprossen

1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Möhren und Kartoffel schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Möhren, Kartoffel und Ingwer darin ca. 10 Minuten

andünsten. Alles mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Mit Rote-Bete-Saft, Kokosmilch und Brühe ablöschen, aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

2 Suppe fein pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Schmand in kleinen Klecksen auf die Suppe setzen und einstrudeln. Suppe mit Radieschensprossen bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min.

PRO PORTION ca. 200 kcal

E 4 g · F 14 g · KH 16 g

Eine Prise Wissen

IN ROSÉ-LAUNE: DIE TOP 3 FÜRS ANSTOSSEN

Diese drei sind gemacht für Abende, an denen Freundschaft wie ein guter Drink nachklingt



Der Prickelnde

Filigrane Fruchtaromen und lebendige Perlage verbinden sich im Cuvée zu einem prickelnden Genussmoment.

Von Fürst von Metternich; „Rosé Sekt trocken“; 0,75 l ca. 10 €; Supermarkt



Der Würzige

Kirsche, Pfirsichblüte und frische Kräuter prägen diesen lebendigen, mineralischen Roségenuß.

Von Domaine La Grange; „Rosé De Rosé, 2024“; 0,75 l ca. 10 € zzgl. Versand; über hawesko.de



Der Sommerfrische

Zart lachsfarben präsentiert sich der Bio-Rosé mit einem Duft nach Erdbeersahne, Frische und dezentem Schmelz.

Von Weingut Kiefer/Weingut Schmidt; „Spätburgunder Rosé Feinherb, 2024“; 0,75 l ca. 8,50 € zzgl. Versand; über weingutkiefer.de