

# Sommerrezepte





# Inhalt

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Einleitung</b>  | <b>4</b>  | <b>BBQ</b>   | <b>46</b> |
| <p>Ob du in unserem Park bist oder zu Hause bleibst, wir machen deinen Sommer unvergesslich.</p> |           | <p>Entdecke saftige Grillrezepte für ein unvergessliches BBQ-Erlebnis.</p>                       |           |
| <b>Snacks</b>  | <b>10</b> | <b>Soßen</b>   | <b>66</b> |
| <p>Entdecke köstliche Rezepte für kleine Snacks zwischendurch.</p>                               |           | <p>Verfeinere deine Gerichte mit einer Vielfalt an aromatischen Soßen.</p>                       |           |
| <b>Einfache Salate</b>   | <b>20</b> | <b>Tipps für einen wundervollen Sommer bei Center Parcs</b>                                      | <b>80</b> |
| <p>Perfekt für jede Gelegenheit! Zaubere frische und einfache Salate.</p>                        |           | <p>Mit unseren Tipps erlebst du einen unvergesslichen Sommer in einem Park von Center Parcs.</p> |           |
| <b>Picknick</b>  | <b>36</b> |  |           |
| <p>Genieße die perfekten Rezepte für ein entspanntes Picknick im Freien.</p>                     |           |  |           |



## Die Essenz des Sommers

Es ist Sommer! Die perfekte Zeit, um nach draußen zu gehen und die warmen Sonnenstrahlen zu genießen. Es ist eine Jahreszeit, in der wir uns in die Schönheiten der Natur vertiefen und köstliche Mahlzeiten in guter Gesellschaft genießen.

Blättert durch unser Sommermagazin und lasst euch von unserer sorgfältig zusammengestellten Auswahl an Aktivitäten und Gerichten inspirieren. Ob ihr nun in unserem Park seid oder zu Hause bleibt, wir machen euren Sommer unvergesslich.

Entdeckt unsere köstlichen, einfach zuzubereitenden Gerichte, die sowohl für Küchenanfänger als auch für erfahrene Köche geeignet sind. Von leckeren Snacks bis hin zu mediterranen Aromen, frischen Salaten und exotischen Rezepten ist für jeden etwas dabei!

Es ist Sommer!



Lass dich inspirieren



HERRLICH DIESER SOMMER

**Diese langen und warmen Tage, an denen ihr gemeinsam endlos die freie Natur genießen könnt.**

### Rezepte für Anfänger und Chefköche

Entdecke unsere köstlichen, einfach zuzubereitenden Gerichte, die für erfahrene Köche und Anfänger gleichermaßen geeignet sind. Von mediterranen Aromen über exotische Gerichte bis hin zu Optionen für Fleischliebhaber ist für jeden etwas dabei.

### Sommerliche Geschmackserlebnisse

Egal, ob du deinen Urlaub in unserem Park oder zu Hause verbringst, unsere kulinarischen Inspirationen werden dich geschmackvoll durch den Sommer bringen. Probiere neue Gerichte und genieße die gute Zeit mit deinen Freunden und deiner Familie.



### Perfekte Picknick-Rezepte

Genieße ein gemütliches Picknick mit unserer Auswahl an sommerlichen Picknickgerichten.

Von leckeren Sandwiches und Wraps bis hin zu frischen Salaten und süßen Leckereien haben wir alles, was du für ein gelungenes Picknick unter der Sommer Sonne brauchst.

### Gemütliche Restaurants in unseren Parks

Besuche die gemütlichen Restaurants in unseren Parks und genieße die kulinarischen Köstlichkeiten unserer talentierten Köche. Lass dich in gemütlicher Atmosphäre mit köstlichen Gerichten verwöhnen.

### Picknick in der Natur

Mach dich auf den Weg und genieße ein entspanntes Picknick in der Natur. Erkunde die schönen Plätze im oder um den Park und mache es mit selbstgemachten Picknickgerichten unvergesslich. Egal, ob du in unserem Park oder einfach zu Hause bist. Läuft dir schon das Wasser im Munde zusammen?

### Sommer-Vibes

Im Sommer genießt du warme Sonnenstrahlen, ein erfrischendes Bad im Pool und entspannende Momente in der Natur. Schaffe unvergessliche Erinnerungen und genieße wertvolle Momente mit deinen Liebsten.





Alles für eure

Vorspeise



Nach einem erfrischenden Sprung ins Wasser und einem ganzen Tag voller Sonne und Spaß gibt es nichts Besseres, als auf eurer Terrasse für eine leckere Vorspeise Platz zu nehmen. Entdeckt hier einfache Rezepte, die perfekt zu einem entspannenden Snack-Moment passen, während die Sonne herrlich scheint. Stellt alles auf den Tisch, schenkt ein

erfrischendes Getränk ein und genießt mit Freunden und Familie einen wunderbaren Nachmittag voller Leckereien und Gemütlichkeit!

4 PERSONEN | 30 MINUTEN

# Flammkuchen

## Zutaten

- 2 Rollen frischer Flammkuchenteig
- 250 g Crème fraîche
- 400 g Zwiebeln
- 200 g Champignons
- 75 g Ziegenkäse
- 85 g Rucola

## Optional

- Getrockneter Schinken oder Lachs

## Zubereitung

Den Ofen gemäß den Anweisungen auf der Verpackung des Flammkuchenteigs vorheizen. Den Teig mit einer Schicht Crème fraîche bestreichen. Die Zwiebeln in Ringe und die Champignons in Scheiben schneiden. Den Teig damit belegen. Wenn ihr Lachs mögt, könnt ihr diesen jetzt als Zutat auf den Teig legen.

Den Flammkuchen mit zerbröseltem Ziegenkäse bestreuen und in den Ofen schieben. Den Teig gemäß den Anweisungen auf der Verpackung backen, bis er schön goldbraun und knusprig ist. Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit frischem Rucola garnieren oder einige Scheiben getrockneten Schinken hinzufügen für zusätzlichen Geschmack. In 6 große Stücke schneiden und auf einer schönen Holz-Aperitifplatte servieren.





12 PORTIONEN | 15 MINUTEN

## Caprese-Spieße

### Zutaten

- 12 Mini-Mozzarellakugeln
- 12 Kirschtomaten
- 2 EL frisches Pesto
- 12 frische Basilikumblätter
- 12 Cocktailspieße

### Zubereitung

Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen und mit frischem Pesto bestreichen. Fünf bis zehn Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen gut vermischen. Die Kirschtomaten halbieren. Dann die Cocktailspieße vorbereiten und mit einer halben Tomate, einer Mozzarellakugel, einem Basilikumblatt versehen und wieder mit der Tomatenhälfte beginnen.

14 PORTIONEN | 20 MINUTEN

# Bruschetta

## Zutaten

- 1 Ciabatta
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl (extra vergine)
- 8 Tomaten
- Frisches Basilikum
- Pfeffer und Salz

## Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Schüssel mit kochendem Wasser füllen. Die Tomaten am Boden kreuzweise einschneiden und eine Minute in heißes Wasser legen, dann in eiskaltes Wasser legen. Dadurch lässt sich die Haut leicht entfernen. Die Tomaten halbieren, die Kerne entfernen und die Tomaten in Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und Olivenöl hinzufügen.

Während die Tomaten ruhen, das Ciabatta in Scheiben schneiden und mit Olivenöl bestreichen. In den Ofen schieben, bis sie knusprig sind. Den Basilikum fein hacken und zu den Tomaten in die Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knoblauchzehe schälen. Die knusprigen Brotscheiben mit Knoblauch einreiben. Die Brotscheiben auf einem Teller oder Brett anrichten und das Bruschetta-Topping darüber geben. Mit zusätzlichen Basilikumblättern garnieren.



4 PORTIONEN | 5 MIN

# Feta Dip

## Zutaten

- 200 g Feta
- 100 ml Griechischer Joghurt
- 2 EL Olivenöl (extra vergine)
- 1 TL Oregano
- 1 TL Zitronensaft
- Pfeffer, Salz und Chiliflocken
- Optional: Pistazienkerne

## Zubereitung

Die Zubereitung dieses Rezepts ist wirklich einfach! Alle Zutaten in eine Schüssel oder einen Mixer geben und zu einer glatten Masse verrühren. Den Dip in eine hübsche Schüssel geben, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Chiliflocken oder Pistazienkernen garnieren. Dieser Dip ist köstlich zu Brot, Gemüse oder Toast.

4 PERSONEN | 10 MIN

# Kräuterbutter

## Zutaten

- 250 g ungesalzene Butter (Zimmertemperatur)
- grobes Meersalz
- Petersilie
- Schnittlauch
- 1 EL Zitronensaft
- Frischhaltefolie
- Optional: 2 Knoblauchzehen

## Zubereitung

Eine Schüssel nehmen und die Butter gut verrühren, bis sie weich und cremig ist. Die Petersilie und den Schnittlauch fein hacken und zur Butter geben. Einen Spritzer Zitronensaft in die Schüssel geben und eine Prise Salz hinzufügen. Alles gut verrühren, bis die Kräuter gleichmäßig verteilt sind. Wenn ihr Knoblauch mögt und hinzufügen möchtet, eine Knoblauchzehe pressen und zur Butter-Mischung geben.

Ein Stück Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen und die Kräuterbutter darauf geben. Die Folie straff aufrollen, bis sie eine schöne Rolle bildet. Die Kräuterbutter in den Kühlschrank legen. Sobald ihr die Kräuterbutter servieren möchtet, nehmt diese aus dem Kühlschrank und schneidet diese in Scheiben.

### TIPP

Bei den Zutaten für die Butter kannst du endlos variieren. Du kannst zum Beispiel pikante Kräuter oder italienische Kräuter hinzufügen. Du kannst sie für jedes Rezept verwenden!

4 PERSONEN | 15 MIN

# Tzatziki

## Zutaten

- 1 Gurke
- 500 ml griechischer Joghurt oder Sojajoghurt
- 2 Knoblauchzehen
- 15 g frischer Dill
- 15 g frische Petersilie
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- Feines Meersalz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Gurke der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Dann die Gurke grob reiben. Etwas Salz darüber streuen und in einem Sieb eine Stunde oder länger abtropfen lassen. Wenn die Gurke gut abgetropft ist, das letzte Wasser mit einem Löffel ausdrücken. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken, ebenso den Dill und die Petersilie.

Die abgetropfte Gurke in eine Schüssel geben und Knoblauch, griechischen Joghurt und Olivenöl hinzufügen. Die frischen Kräuter dazugeben und mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Dip über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, damit er schön kalt ist und am besten schmeckt.





## Einfache Salate

Egal, ob ihr grillen möchtet, ein Picknick organisieren oder euer Mittagessen auf der Terasse genießen wollt - ein frischer Sommersalat eignet sich perfekt dafür! Und das Beste daran? Salate sind super vielseitig, sodass ihr endlos variieren könnt! Wir haben bereits einige köstliche Rezepte für euch zusammengestellt, aber ihr könnt auch selbst köstliche Kreationen mit Zutaten, die ihr bereits im Kühlschrank habt, erstellen.





4 PERSONEN

## Krautsalat mit Karotte, Rosinen und Apfel

### Zutaten

- 1 Kopf Weißkohl
- 100 g Karotten
- 150 g Rosinen
- 2 Äpfel

### Dressing

- 175 g (vegane) Mayonnaise
- Saft von ½ Zitrone
- 3 EL Apfelessig
- 1 TL Anissamen (optional)
- Pfeffer und Salz

### Zubereitung

Den Apfel in Stücke schneiden und den Weißkohl und die Karotte raspeln. Diese Zutaten zusammen mit den Rosinen in einer Schüssel vermengen. Für das Dressing einfach alle Zutaten gut vermischen. Das Dressing zur Salatmischung hinzufügen und gut durchmischen. Den Salat etwas ziehen lassen, damit er besser schmeckt. Er kann bis zu drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.



4 PERSONEN | 30 MIN

# Kartoffelsalat

## Zutaten

- 750 g festkochende Kartoffeln
- 4 Gewürzgurken
- ½ Bund frischer Schnittlauch
- 3 Eier
- 3 EL Joghurt
- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Senf
- Pfeffer und Salz

## Optional::

- 250 g Hähnchenbrustfilet, in Würfeln
- 75 g Frühstücksspeck, in Würfeln - oder 2 Dosen Thunfisch, abgetropft

## Zubereitung

Setze einen Topf mit Wasser und etwas Salz auf den Herd und koche die Kartoffeln, bis sie weich sind. Gieße sie ab und lasse sie gut ausdampfen und abkühlen. Währenddessen kannst du die Eier kochen. Wenn sie fertig sind, schäle sie und schneide sie in kleine Stücke. Schneide nun auch die Gurken und die Kartoffeln in Würfel und vermische die Gurken, Kartoffeln und Eier in einer Schüssel.

Für das Dressing mischst du Joghurt, Mayonnaise und Senf in einer separaten Schüssel. Gieße das Dressing über den Salat und mische gut durch, bis alles bedeckt ist. Füge den Schnittlauch als Garnitur hinzu und dein Salat ist fertig!

## TIPP

Füge reichlich Gemüse hinzu, wenn du möchtest! Und wenn du es etwas herzhafter magst, brate Hähnchen goldbraun in Öl oder knusprigen Speck an. Auch Thunfisch ist eine leckere Ergänzung, wenn du Fisch magst. Lasse den Thunfisch abtropfen und füge ihn zum Salat hinzu.





4 PERSONEN | 15 MIN

## Caprese Salat

### Zutaten

- 8 Tomaten
- 2 Kugeln Mozzarella
- Frischer Basilikum
- 4 EL Pinienkerne
- 2 TL grünes Pesto
- 1.5 EL Olivenöl
- Pfeffer und Salz

### Zubereitung

Schneide die Tomaten und Mozzarella in Scheiben. Lege die Scheiben abwechselnd auf einen Teller in einem Kreis. Füge zwischen einige Scheiben auch etwas Basilikum hinzu. Bereite anschließend das Dressing zu, indem du Olivenöl und Pesto in einer Schüssel mischst. Gieße das Dressing über den Salat und würze mit Pfeffer und Salz. Die Pinienkerne kannst du bei Bedarf rösten und über den Teller verteilen, um für einen extra Crunch zu sorgen. Verziere den Salat mit einigen zusätzlichen Basilikumblättern.

6 PERSONEN | 30 MIN

# Couscous-Salat mit Feta

## Zutaten

- 400 g Couscous
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 200 g Feta
- 1 Gurke
- 1 TL Olivenöl
- 70 g Kirschtomaten
- Gemüse nach Wahl

## Zubereitung

Ein Couscous-Salat ist super einfach und ideal, um Reste aus deinem Kühlschrank zu verwerten! Koche Wasser in einem Topf, wie auf der Verpackung des Couscous angegeben. Füge den Brühwürfel für den Geschmack hinzu. Sobald das Wasser kocht, schalte die Hitze aus und gib den Couscous hinzu. Rühre gut um und lasse es abgedeckt abkühlen.

In der Zwischenzeit brate das Gemüse (außer Gurke und Tomaten) mit etwas Öl in der Pfanne. Wenn der Couscous abgekühlt ist, lockere ihn mit einer Gabel und etwas Olivenöl und mische die Gurke, Tomaten und das gebratene Gemüse unter. Zum Schluss den Feta hinzufügen und dein Couscous-Salat ist fertig.

### TIPP

Mit frischer Minze bekommt der Couscous-Salat eine ganz besondere Note!





4 PERSONEN | 30 MIN

## Nudelsalat

### Zutaten

- 240 g Vollkornnudeln
- 1 Zucchini
- 2 Paprika
- 2 Avocados
- 2 Kugeln Mozzarella oder 300 g Hüttenkäse
- 24 Kirschtomaten
- Schuss Olivenöl
- Balsamico Dressing
- Handvoll Rucola

### Zubereitung

Bringe Wasser in einem großen Topf zum Kochen. Füge die Nudeln hinzu und koche sie al dente (nicht zu weich und nicht zu hart). Schneide in der Zwischenzeit die Zucchini und Paprika in kleine Stücke. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und brate die Zucchini und Paprika, bis sie schön gar sind. Gieße die Nudeln ab und gib sie zurück in den Topf. Mische das angebratene Gemüse unter. Halbiere die Tomaten und schneide die Avocado in Stücke. Mische alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammen. Zum Schluss den Mozzarella oder Hüttenkäse für eine cremige Struktur und etwas Rucola für eine frische Note hinzufügen. Garniere den Salat mit etwas Balsamico-Dressing und extra Rucola.

### TIPP

Dieser leckere Nudelsalat ist super einfach zuzubereiten! Füge so viel Gemüse hinzu, wie du möchtest, und füge bei Bedarf Thunfisch, Hähnchen oder Garnelen hinzu, um etwas mehr Geschmack zu bekommen.

4 PERSONEN | 45 MIN

# Erdbeersalat mit Ziegenkäse

## Zutaten

- 400 g Erdbeeren
- 150 g Feldsalat oder Rucola-Salatsmischung
- Eine handvoll Walnüsse
- 200 g weicher Ziegenkäse

## Dressing:

- 6 EL Balsamicoessig
- 2 EL Honig
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Wir beginnen mit dem Dressing. Nimm eine Schüssel und mische den Balsamico-Essig mit dem Honig. Füge langsam das Olivenöl hinzu. Stelle das Dressing beiseite. Entferne die Erdbeerstunnen und schneide die Erdbeeren in Hälften. Gib den Salat in eine Schüssel und gieße das Dressing darüber. Lege anschließend die Erdbeeren auf den Salat und zerbrösele den Ziegenkäse darüber. Und der Salat ist fertig. Einfach, oder?





Picknick



in der Natur



## Fülle den Picknickkorb, nimm eine Decke mit

Egal, ob du zu Hause bleibst oder deinen Urlaub in einem unserer Parks verbringst, überall gibt es wunderschöne Orte in der Natur, an denen du dich für eine leckere Mahlzeit und ein gemütliches Beisammen-

sein niederlassen kannst. Am Strand, im Wald oder im Stadtpark, raus in die Natur ist die Botschaft! Hier geben wir dir schon einmal ein paar Inspirationen, um deinen Picknickkorb mit Gerichten zu füllen, die wirklich köstlich sind!.

4 PORTIONEN | 15 MIN

# Club Sandwich

## Zutaten

- 12 Scheiben grobes Brot
- 8 Scheiben geräucherte Hähnchenbrust
- 4 gebratene Eier
- ½ Gurke
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 4 EL Mayonnaise
- 1 Kopfsalat

## Zutaten für die vegetarische Variante:

- 12 Scheiben grobes Brot
- 6 Eier
- 4 Scheiben Käse
- ½ Gurke
- 1 Avocado
- 4 EL Mayonaise
- 1 Kopfsalat

## Zubereitung

Beginne mit der Zubereitung eines Omeletts, indem du Eier in einer Pfanne verquirlst und brätst, bis sie gar sind. Wenn du das Sandwich mit Speck machst, brate auch etwas Frühstücksspeck kurz in der Pfanne, bis er schön knusprig ist. Schneide die Gurke und Tomate in Scheiben und bestreiche die Brotscheiben mit einer Schicht Mayonnaise. Jetzt ist es Zeit, die Sandwiches zu belegen. Belege zunächst eine Brotscheibe mit Salat, Gurke und deiner Wahl an Hähnchenbrust oder Käse. Lege die nächste Brotscheibe darauf. Diese belege mit den gebratenen Eiern und dem Frühstücksspeck. Oder, wenn du keinen Speck möchtest, füge Avocado hinzu. Zum Schluss lege die letzte Brotscheibe obendrauf. Packe das Sandwich gut ein, damit die Zutaten im Picknickkorb nicht herausfallen.

## TIPP

Probier doch mal die vegetarische Version!







12 PORTIONEN | 30 MIN

# Karottenkuchen-Muffins

## Zutaten

### Muffins

- 1 Orange
- 1 Ei
- 60 ml Pflanzenöl
- 60 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/4 TL gemahlener Ingwer
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1 TL Backpulver
- 60 g Hafermehl
- 60 g Mandeln (gemahlen)
- 180 g Karotten (geraspelt)
- 30 g Rosinen
- 30 g Walnüsse
- Muffinförmchen

## Zubereitung

Nimm eine Schüssel und verquirl das Ei mit dem Öl und Zucker. Füge Salz und die Gewürze hinzu. Vermische dann das Mehl, Backpulver und die Mandeln in einer separaten Schüssel. Füge die trockenen Zutaten der Ei-Mischung hinzu und rühre alles gut durch. Jetzt kannst du die geraspelten Karotten und Rosinen hinzufügen. Verteile den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen. Bei 180 °C für etwa 25 Minuten backen.

24 PORTIONEN | 5 MIN

# Lachs-Röllchen

## Zutaten

- 4 (Gemüse) Wraps
- 200 g geräucherter Lachs
- 100 g Salat (nach Wahl)
- 125 g Kräuterfrischkäse
- Aluminiumfolie
- Pinienkerne (optional)

## Zubereitung

Bestreiche die Wraps großzügig mit Kräuterfrischkäse. Sei nicht zu sparsam! Lege dann die geräucherten Lachsscheiben auf die Wraps und füge eine Handvoll Salat hinzu. Streue eventuell noch etwas Pinienkerne darüber für einen extra Crunch. Rolle dann den Wrap fest auf, damit die Zutaten nicht herausfallen. Wickle den Wrap in Aluminiumfolie und lasse ihn kurz im Kühlschrank stehen. Danach kannst du ihn in Stücke schneiden.





Alles für ein



BBQ

Es ist Zeit für einen Grill-Abend und gemütliches Beisammensein in der sommerlichen Abendsonne. Der Tisch ist gedeckt, die Sonne scheint und der Duft von glimmender Holzkohle verbreitet sich. Beim Grillen geht es nicht nur um das Essen an sich, sondern um so viel mehr als das. Es dreht sich um die Atmosphäre, die man

schafft, die Geschichten, die man teilt, und die Momente, die man zusammen erlebt. Hör auf das Zischen der Speisen auf dem Grill, während fröhliches Lachen und sommerliche Melodien den Hintergrund füllen. Mit diesen Rezepten wird dein Grillabend zu einem unvergesslichen Erlebnis voller Geschmack und Erinnerungen.

4 PERSONEN | 45 MIN

# Chicken Drumsticks

## Zutaten

- 1 kg Hähnchenunterkeulen mit Haut
- 200 g Barbecuesoße
- Öl
- Pfeffer und Salz

### SERVIERTIPP

Serviere die gegrillten Unterkeulen mit extra Barbecuesoße als Dip oder mit einer frischen Tzatziki-Soße.

## Zubereitung

Reibe die Hähnchenunterkeulen zuerst mit etwas Öl ein und würze sie mit Pfeffer und Salz. Auf dem Grill werden verschiedene Kochzonen eingerichtet: eine Seite über den heißen Kohlen oder Gasflammen für direkte Hitze und die andere Seite ohne direkte Wärmequelle darunter für indirekte Hitze. Lege die Unterkeulen mit der Haut nach unten auf die heiße Seite, um sie scharf anzubraten. Grille sie dort etwa 5-10 Minuten, bis sie schön braun sind, und lege sie dann auf die kühlere Seite des Grills.

Decke den Grill ab und lass das Hähnchen etwa 20-30 Minuten langsam garen. Drehe die Unterkeulen anschließend um und bestreibe sie großzügig mit der Barbecuesoße. Lass die Unterkeulen weitere 15-20 Minuten garen, damit die Soße herrlich karamellisieren kann. Achte darauf, dass die Temperatur nicht zu hoch ist, um ein Verbrennen zu vermeiden, etwa 160-175 °C ist ideal.





4 PERSONEN | MARINIEREN 30 MIN | GRILLEN 20 MIN

# Tropische Hähnchenspieße

## Zutaten

### Marinade:

- 80 ml Sojasauce
- 80 ml Ananassaft
- 1 TL frischer Ingwer
- 1 TL frischer Knoblauch
- 1 EL brauner Zucker

### Fleisch:

- 500 g Hähnchen Oberschenkel ohne Knochen
- 1 rote Paprika
- 1 frische Ananas
- 1 rote Zwiebel
- 8 Holzspieße

## Zubereitung

Reibe den Ingwer und Knoblauch mit einem Gemüsehobel. Vermische dann alle Zutaten der Marinade miteinander. Schneide das Hähnchen in Würfel und lasse es mindestens eine halbe Stunde in der Marinade, damit die Aromen gut durchdringen. Während das Hähnchen mariniert, schneide die rote Paprika und die Ananas in Stücke und die rote Zwiebel in Viertel. Vergiss nicht, die Holzspieße kurz in Wasser zu legen. Sobald der Grill heiß genug ist, stecke das marinierte Hähnchen zusammen mit der Ananas, Paprika und roten Zwiebel auf die Spieße. Grille sie auf dem Grill, bis sie gar und goldbraun sind. Die Hähnchenspieße sind fertig! Serviere sie mit einem leckeren Kartoffelsalat oder Brot mit Kräuterbutter.



4 PERSONEN | 45 MIN

# Gefüllte Dorade

## Zutaten

- 1 ganze Dorade
- 1 großes Stück Bananenblatt
- 1 Zitrone
- Dill
- Petersilie
- Oregano
- Pfeffer und Salz

## Zubereitung

Spüle den Fisch kurz mit klarem Wasser ab und tupfe ihn gut mit Küchenpapier trocken. Wenn der Fisch noch nicht aufgeschnitten ist, mache einen Schnitt im Bauch, um ihn zu öffnen. Schneide die Zitronen in Scheiben und fülle den Fisch damit. Lege das Bananenblatt aus und lege dort die Kräuter drauf. Platziere den Fisch auf den Kräutern und bedecke ihn mit den restlichen Kräutern. Wickle den Fisch in das Bananenblatt wie ein Paket und grille ihn auf dem Grill. Das Bananenblatt schützt die Dorade vor direkter Hitze des Grills, um ein Verbrennen zu verhindern. Schließe den Deckel des Grills und lasse den Fisch etwa 20 Minuten langsam garen. Überprüfe mit einem Kerntemperaturmesser, ob der Fisch gar ist. Wenn dieser 65 Grad anzeigt, ist er fertig. Guten Appetit!

### TIPP

Frag den Fischhändler, ob er den Fisch reinigen könnte.







4 PERSONEN | 30 MIN

## Lachs-Päckchen mit Gemüse

### Zutaten

- 400 g Lachsfilet mit Haut
- 1 Zitrone
- 1 Zucchini
- 400 g Kirschtomaten
- Frischer Dill
- Meersalz
- Pfeffer
- Aluminiumfolie

### Zubereitung

Reiße 4 Blätter Aluminiumfolie von der Rolle ab. Achte darauf, dass jedes Blatt etwa 50 cm lang ist. Falte jedes Blatt doppelt. Schneide die Zitrone und Zucchini in dünne Scheiben. Lege anschließend den Lachs auf jedes Blatt Aluminiumfolie. Verteile die Zitronen-, Zucchini- und Kirschtomatenscheiben auf dem Lachs. Streue etwas Dill, Pfeffer und Salz über jedes Päckchen und falte die Aluminiumfolie zu. Lasse die Päckchen etwa 20 Minuten auf dem Grill garen. Besonders lecker mit einer frischen Soße und Kartoffeln!



BARBECUE-ABEND

Ein unvergessliches Erlebnis, voller Genuss  
und Erinnerungen





4 PERSONEN | 45 MIN

## Gegrillte Gemüsespieße mit Halloumi

### Zutaten

- 450 g Halloumi (2 Packungen)
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 Zucchini
- 2 rote Zwiebel
- Holzspieße

### Zubereitung

Lasse die Holzspieße kurz in Wasser einweichen, damit sie nicht splitteren. Während die Spieße einweichen, bereite die Zutaten vor. Schneide den Halloumi in Würfel. Schneide die Paprikas sowie die Zwiebeln in Stücke und die Zucchini in Scheiben. Hole die Holzspieße aus dem Wasser, denn es ist Zeit, den Halloumi und das Gemüse auf die Spieße zu stecken. Es gibt keine feste Reihenfolge, mache es, wie es dir gefällt. Grille die Gemüsespieße auf dem Grill etwa 20 Minuten, oder bis sie gar sind und der Halloumi weicher und braun geworden ist.

4 PERSONEN | 30 MIN

# Der ultimative Beefburger

## Zutaten

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Schalotte
- 1 EL Senf
- 1 Ei
- Paniermehl (optional)
- 4 Hamburgerbrötchen
- 1 Zwiebel
- 1 Kopfsalat
- 2 Avocados
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 2 große Tomaten
- 4 EL Mayonnaise
- 4 EL Tomatenketchup
- Pfeffer und Salz

## Zubereitung

Schneide die Schalotten in kleine Stücke und die Zwiebeln in feine Ringe. Mische die Schalotten mit dem Hackfleisch, Senf, Ei sowie Pfeffer & Salz. Stelle sicher, dass die Mischung fest wird. Wenn sie zu feucht ist, füge etwas Paniermehl hinzu. Forme daraus 4 Burger. Grille die Burger auf dem Grill, bis sie gar und goldbraun sind, was etwa 20 Minuten dauert. Gleichzeitig kannst du den Frühstücksspeck in einer Pfanne auf dem Grill goldbraun und knusprig braten. Röste die Hamburgerbrötchen noch kurz und dann sind alle Zutaten bereit, um deinen eigenen Burger zu bauen!

### TIPP

Isst du kein Fleisch? Verwende vegetarische oder vegane Burger und lasse den Frühstücksspeck weg. Übrigens, wenn du noch etwas Halloumi übrig hast, füge diesen zu deinem Brötchen hinzu für eine köstliche Abwechslung.





# Soßen

Selbstgemachte Soßen sind super einfach und ein Muss für sommerliche Abendessen! Also ab in die Küche, um deine Gerichte mit selbstgemachten Soßen zu vervollständigen!



10 PORTIONEN | 20 MIN

# Vegane Barbecuesoße

## Zutaten

- 140 g Tomatenmark
- 4 EL dunkler brauner Zucker
- 2 EL Agavensirup
- 50 ml Sojasoße
- 1 TL Senf
- 1,5 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1,5 TL Zucker
- 1,5 TL schwarzer Pfeffer
- 0,5 TL Knoblauchpulver
- 0,5 TL Zwiebelpulver
- 1 EL Apfelessig

## Zubereitung

Zauber diese schnelle Barbecuesoße selbst! Erhitze eine kleine Menge Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze und füge das Tomatenmark hinzu. Mische währenddessen die restlichen Zutaten in eine Schüssel. Gieße diese Mischung zum Tomatenmark in die Pfanne. Die Kombination der Zutaten verleiht der Soße einen herrlichen süßen, salzigen und rauchigen Geschmack.

Warte, bis die Soße zu kochen beginnt, und reduziere dann die Hitze. Lass die Soße 10-15 Minuten köcheln und rühre regelmäßig um, bis die Soße etwas eingedickt ist.

Dann ist es Zeit, die Soße zu probieren und den Geschmack nach Wunsch anzupassen. Möchtest du sie saurer? Füge etwas Apfelessig hinzu. Lieber süßer? Verwende mehr braunen Zucker. Füge weitere Zutaten hinzu, bis du mit dem Geschmack zufrieden bist.

Nimm die Pfanne vom Herd und lass die Soße gut abkühlen, bevor du sie servierst. Die Soße wird beim Abkühlen dicker. Genieße deine selbstgemachte Barbecuesoße!

### TIPP

Für extra Schärfe füge etwas Sriracha-Soße, Tabasco oder rote Pfefferflocken hinzu.



10 PORTIONEN | 10 MIN

# Schnelle Knoblauchsoße

## Zutaten

- 300 g Joghurt oder Sojajoghurt (ungesüßt)
- 150 ml (vegane) Mayonnaise
- 3-4 Knoblauchzehen
- 1,5 EL Zitronensaft
- 2 TL Agavensirup
- Prise Salz und Pfeffer
- Frischer Schnittlauch

## Zubereitung

Mische den Sojajoghurt und die vegane Mayonnaise in einer großen Schüssel. Füge den Agavensirup und den Zitronensaft hinzu und rühre alles gut durch. Reibe die Knoblauchzehen oder verwende eine Knoblauchpresse und füge sie dann der Mischung in der Schüssel hinzu. Würze die Soße mit Salz und Pfeffer.

Garnieren die Soße mit dem Schnittlauch für zusätzlichen Geschmack, und voilà, deine selbstgemachte vegane Knoblauchsoße ist fertig zum Servieren! Perfekt als Dip für Gemüse, auf Burgern, in Wraps oder als Dressing für Salate.

Stelle die Knoblauchsoße eine Stunde in den Kühlschrank, bevor du sie servierst. So können sich die Aromen gut vermischen und die Soße wird schön kühl. Aber lass sie nicht zu lange stehen! Der Geschmack des Knoblauchs wird intensiver, je länger die Soße steht.







8 PORTIONEN | 10 MIN

## Chimichurri

### Zutaten

- 80 ml Olivenöl (extra vergine)
- 1 Bund frische Petersilie
- 1 Bund Oregano
- 4 Knoblauchzehen
- Eine halbe Zwiebel
- 1 Chilischote oder Peperoni
- 3 EL Rotweinessig
- Eine Prise Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Beginne damit, die Petersilie, den Oregano und den Knoblauch fein zu hacken. Schneide die Zwiebel in kleine Stücke und die Peperoni in Ringe. Wenn du einen scharfen Geschmack magst, lass die Samen der Peperoni drin. Willst du es milder, entferne die Samen. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und füge den Oregano nach Geschmack hinzu. Mische alles gut, bis alle Zutaten gut vermengt sind. Verwende hierfür einen Stabmixer, aber mixe nicht zu lange, damit die Soße grob bleibt. Lass die Chimichurri mindestens 30 Minuten bis eine Stunde ruhen, bevor du sie servierst, damit sich die Aromen entfalten können.

### TIPP

Wenn du wenig Zeit hast, kannst du diese Sauce bis zu zwei Tage im Voraus zubereiten.

8 PORTIONEN | 5-10 MIN

# Cocktailsoße

## Zutaten

- 120 ml Mayonnaise
- 120 ml Crème Fraîche
- 3 EL Ketchup
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Tabasco
- 1 TL Paprikapulver
- Prise Pfeffer und Salz
- Optional: Schuss Whisky

## Zubereitung

Mische alle Zutaten in einer Schüssel zusammen, sodass sie eine einheitliche und glatte Soße ergeben. Es ist wichtig, die Soße zu probieren. Du kannst die Soße nach Belieben schärfer machen, indem du mehr Tabasco hinzufügst oder frischer, indem du mehr Zitronensaft verwendest. Fügst du Whisky hinzu? Dann ist jetzt der richtige Moment, dies zu tun. Wenn die Soße nach deinem Geschmack ist, ist sie fertig. Lass die Cocktailsauce vor dem Servieren kurz im Kühlschrank stehen.







## Ein herrlicher Sommer bei Center Parcs

# Endlich ist es Sommer!

Und einen unvergesslichen Sommer feiert man bei Center Parcs. Spüre die Sonne auf deiner Haut prickeln, während du am Strand oder auf der Terrasse deines Ferienhauses entspannst. Sieh zu, wie die Kleinen Freude daran haben, Naturschätze zu suchen oder sich bei einem Workshop an unserem Sommer-Spot auszutoben. Oder erkunde gemeinsam die Umgebung, zu Fuß oder mit dem Fahrrad. Wer sehnt sich nicht nach einem Sommer voller neuer Entdeckungen, die die wohlverdiente Ruhe bringen und gleichzeitig unterhaltsam sind? Baue Sandburgen mit den Kindern und genießt zusammen ein ausgedehntes Mittagessen in einer sonnigen Strandbar. Oder chill mit Freunden am Ufer eines Sees, die Füße im Wasser. Vielleicht bist du eher der Typ, der lieber im Schatten spaziert oder mit der ganzen Familie durch den Wald radelt?

Bei Center Parcs findest du jetzt noch mehr Möglichkeiten, einander und der Natur näher zu kommen. Eines haben all unsere Parks gemeinsam: Sie liegen alle an den schönsten Orten, mitten in der Natur. Denn Natur liegt in unserer DNA. Erlebe die schönsten Abenteuer, ob du sportlich bist oder dich entspannen möchtest, Kultur liebst oder voller Energie steckst.

Bei Center Parcs machen wir deinen Sommer nicht nur schön, sondern auch lecker! Genieße ein Barbecue auf deiner eigenen Terrasse oder ein Picknick mitten in der Natur. Die köstlichen Rezepte in unserem Sommermagazin geben dir sicherlich Inspiration, um alle zum Schlemmen zu bringen. Überlässt du das Kochen lieber einem Chefkoch? Dann probiere die regionalen Spezialitäten in unseren eigenen Restaurants oder in der Umgebung des Parks. Es gibt reichlich Auswahl!



