

Quick Basics



Alles, was man braucht, um ganz schnell etwas Gutes zu kochen

G|U

Cornelia Schinharl Sebastian Dickhaut

7 schnelle Gehilfen

Aromen, die gleich wirken



Keine Tränen: **die Frühlingszwiebel**

Wokker schwören drauf - und die wissen, was schnell und gut ist. Bei der Frühlingszwiebel wird nur kurz geputzt, statt lange geschält und zack, zack haben wir sie schon in Ringe geschnitten, statt mühsam unter Tränen gewürfelt. Die Zwiebelringe können Basis für ein mildes Salatdressing sein (für mehr Aroma mit ein wenig Salz mischen und 5 Minuten liegen lassen) oder für ein fixes Gemüse aus Pfanne oder Wok. In längere Stücke geschnitten kann man Frühlingszwiebeln mit etwas Butter, Wein, Salz und Zucker unterm Deckel 5 Minuten dünsten - schmeckt gut zu Fisch und Geflügel. Und wenn es ganz schnell gehen soll, taugt auch Schnittlauch, um dem Dressing Biss oder

dem Gemüse Grün zu geben.



Schmelz + Kruste: ***der Parmesan***

Aus gutem Grund ist der gereifte Hartkäse das Lieblingsgewürz aller Italophilen, und das nicht nur bei Pasta

und Risotto. Grob über die Gemüsepfanne geraspelt und kurz unter den Grill damit - fertig ist das Gratin. Oder fein gerieben mit Eigelb vermischt auf die Bruschetta gestrichen und dann übergrillt - perfetto. Warme Sahnesaucen und kalte Salatdressings, Schnitzelpanade und Eierpfannkuchen, pur aufs Butterbrot oder noch purer einfach so knabbern - all das geht mit Parmesan. Was aber nie geht: fertig geriebenen und getrockneten kaufen, denn der hat nicht mehr das typische Aroma. Weitere fixe Käse-Ideen: Brie aufs Baguette legen und unterm Grill schmelzen lassen, kleine Ziegenkäse mit Honig dressing beträufeln, Apfelscheiben mit Frischkäse und etwas braunem