

Seyda Taygur

# Sissys Kitchen

## Meet & Eat

70 unwiderstehliche und einfache Rezepte für jeden Tag

**riva**

© des Titels »Sissys Kitchen: Meet & Eat« (ISBN 978-3-7423-1727-8)  
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>





# Vorwort

Liebe Foodies,

dieses Kochbuch widme ich euch – der tollsten Community überhaupt. Mit euren vielen Bildern und Videos von den nachgekochten Gerichten aus meinem ersten Kochbuch *Sissys Kitchen – Lecker kochen für deine Lieblingmenschen* habt ihr mich motiviert, ein zweites Kochbuch für euch zu kreieren. Dieses Buch ist für euch – für alle, die Spaß am Kochen haben und auch mal was Neues ausprobieren wollen. Ob Kochanfänger oder Fortgeschrittene – die Freude an gutem Essen steht im Mittelpunkt.

Auch dieses Mal ist ein großer Teil unserer Familienrezepte dabei, den ich mit euch teilen möchte. Aber nicht nur diese habe ich für euch festgehalten. Sondern auch viele leckere und einfache Gerichte, die mir aus verschiedenen Urlauben im Kopf geblieben sind und die ich über die Jahre gesammelt habe. Ob Ibiza, Dubai, Mykonos oder Bodrum – jeder Urlaub hatte prägende Gerichte. Das Besondere: Das Essen wurde immer so toll angerichtet. Mit der Zeit habe ich dann meinen eigenen kulinarischen Remix aus den tollsten Komponenten zusammengestellt. Mir ist es wichtig, euch zeigen zu können, dass wir unsere Mahlzeiten zu Hause auch mit so viel Liebe fürs Detail wie im Restaurant oder Beachclub anrichten können. Eure Liebsten werden staunen, das verspreche ich euch.

Für die orientalischen Gerichte geht ihr am besten zu einem türkischen Supermarkt und deckt euch dort mit frischen Zutaten ein. Ihr könnt in meinem ersten Kochbuch auch gerne noch mal nachlesen, was die ultimativen Basics sind. Die Gewürze halten wirklich sehr lange und geben jedem Gericht eine ganz besondere Note. Und wisst ihr, die geheime Zutat ist immer noch Liebe, mit Liebe zu kochen schmeckt wirklich am besten.

Dankbar bin ich den vielen Menschen, die mich bei diesem Projekt unterstützt haben. Meiner Freundin Senna, die mir vor Jahren den Floh ins Ohr gesetzt hat, das Kochbuchprojekt zu wagen. Meiner Familie, Mama, Schwiegerpapi und natürlich meinem Ehemann Cem, von dem ich mir auch viele Koch-Skills abguckte. Ein besonderer Dank geht an meine helfende Hand Tutku, die mir die ganze Zeit mit Rat und Tat zur Seite stand.

*Sissys Kitchen: Meet & Eat* spiegelt unsere Leidenschaft für gemeinsamen Genuss und gute Gespräche wider. Und gemeinsam entstehen doch die BESTEN Dinge, nicht wahr!?

Mit Herzblut und Leidenschaft

eure 

Wenn ihr Gerichte nachkocht, freue ich mich sehr; wenn ihr mich bei euren wunderbaren Kreationen verlinkt und auch gerne einfach mal auf allen Kanälen vorbeischaut:

Instagram: @sissyssecrets + @sissyskitchen / YouTube: Sissys Secrets

© des Titels »Sissys Kitchen: Meet & Eat« (ISBN 978-3-7423-1727-8)  
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

## Hinweise zu den Rezepten

Damit die Orientierung bei den Rezepten leichter fällt, habe ich alle Mengenangaben und Abkürzungen in einer Übersicht zusammengefasst:

g = Gramm  
 mg = Milligramm  
 kg = Kilogramm  
 l = Liter  
 ml = Milliliter

cl = Zentiliter  
 TL = Teelöffel  
 EL = Esslöffel  
 Pck. = Päckchen  
 Msp. = Messerspitze

- Alle Kräuter werden frisch verwendet, wenn nichts anderes angegeben ist. Petersilie ist immer die glatte Sorte. Und Pfeffer wird frisch gemahlen, sofern nichts anderes erwähnt ist.
- Die verwendeten Eier haben die Größe M.
- Bei Gemüse und Obst sind große Exemplare gemeint, wenn nichts anderes angegeben wird.
- Knoblauchzehen sind immer groß, bei kleinen Zehen zwei verwenden.
- Ich nehme nur ungesalzene Butter und bei Milch die Vollmilch-Variante, Abweichungen davon sind erwähnt.
- Alle Gar- und Zubereitungszeiten sind Richtwerte und können je nach Herd und Ofen abweichen.
- Die Temperatur von Frittieröl kann man vorab testen: dazu ein Stück eines Holzlöffels in das heiße Öl tauchen. Wenn sich auf dem Holzlöffel kleine Bläschen bilden, ist das Öl etwa 180–190 °C heiß und richtig temperiert.
- Beim Frittieren das Frittiertgut vorsichtig ins Öl tauchen, um Spritzer zu vermeiden. Wichtig: Das Öl nie unbeaufsichtigt lassen!
- Löffel-Mengenangaben sind immer gestrichene Maße. Grob gilt folgende Faustregel:  
 1 Teelöffel (1 TL) = 5 ml  
 1 Esslöffel (1 EL) = 15 ml
- Bei manchen Rezepten gibt es Zutaten ohne genaue Mengenangaben (z. B. bei Ölen, Salz und Kräutern). Hier kann man nach eigenem Geschmack dosieren.
- Gerichte mit diesem Logo sind vegetarisch: 





# Frühstück und Brunch

© des Titels »Sissys Kitchen: Meet & Eat« (ISBN 978-3-7423-1727-8)  
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



# Breakfast Cookie

**Für 2 Portionen**

**Vorbereitungszeit: 5 Min.**

**Zubereitungszeit: 20 Min.**

½ oder eine kleine Banane  
6 EL zarte Haferflocken  
120ml Milch oder  
pflanzl. Milchalternative  
½ TL Zimt  
1 EL Kokosraspel

**Für die Toppings (optional):**

Joghurt  
Nüsse  
Früchte

- 1.** Die Banane in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Haferflocken, Milch, Zimt und Kokosraspeln hinzugeben und zu einer homogenen Masse vermengen.
- 2.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen und jeweils 2–3 EL der Haferflockenmasse zu einem flachen kreisförmigen Cookie verstreichen.
- 3.** Bei 180 °C Umluft für ca. 15 Min. backen.
- 4.** Mit einem Pfannenwender oder Tortenheber vom Backblech lösen und auf einen Teller geben. Mit beliebigen Toppings wie Joghurt, Nüssen und Früchten garnieren.

# Pestorührei

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min.

4 Bio-Eier  
1 EL Milch  
2 EL grünes Pesto  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
2 EL Öl (z. B. Olivenöl)  
50 g Parmesan (grob geraspelt)  
Ciabattabrot

1. Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen und mit der Milch vermengen.
2. Pesto, Salz und Pfeffer in die Eiermischung geben und alles gut verrühren.
3. Pfanne auf höchster Stufe erhitzen und das Öl dazugeben. Anschließend die Eiermischung hinzufügen. Kurz warten und auf die mittlere Stufe wechseln. Mit einer Gabel die Eiermischung vorsichtig drehen und zu einem Rührei verarbeiten, ohne dabei die Pfanne zu berühren (mit der Gabel langsam im Uhrzeigersinn rühren).
4. Rührei auf einem Teller servieren und mit Parmesan garnieren. Nach Belieben nachwürzen und mit getoastetem Ciabatta servieren.





# Frühstücksfondue

Für 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Zubereitungszeit: 10 Min.

50 g Butter

1 Prise Salz

200 ml Wasser

1 EL Maismehl

250 g Kasar oder Gouda  
(gerieben)

1. Butter in einer Pfanne erhitzen und Salz hinzufügen. Mit dem Wasser ablöschen und kurz zum Kochen bringen. Maismehl hinzufügen und sofort mit einem Schneebesen verrühren, bis keine Klumpen mehr da sind (andernfalls einen Schuss Wasser hinzufügen).
2. Dann den Käse nach und nach kräftig ohne Pause unterrühren.
3. Mit Brot servieren und schnell verzehren.

# Easy Käsetoast

Für 2 Portionen

Vorbereitungszeit: 5 Min.

Zubereitungszeit: 10 Min.

4 Scheiben weißes Toastbrot

4 Scheiben Käse nach Belieben

1 EL Butter

1. Vom Toastbrot die Ränder entfernen. Mit einem Nudelholz platt walzen und jeweils eine Scheibe Käse auf eine Scheibe Toastbrot legen. Dann die Toastscheibe einrollen.
2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, dann die Rollen darin kross braten und schnell wenden. Am besten sofort servieren.

# Shakshuka

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min.

1 Knoblauchzehe  
1 kleine Zwiebel (bevorzugt rot)  
2 EL Öl (z. B. Olivenöl)  
1 Dose passierte oder  
gestückelte Tomaten  
100 ml Wasser  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
3 Bio-Eier  
Chiliflocken nach Belieben  
2 Stiele frischer Koriander oder  
Petersilie  
Chilischoten (in Scheiben  
geschnitten, nach Belieben)

1. Knoblauch schälen und pressen oder klein hacken, Zwiebeln schälen und hacken. Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin glasig andünsten.
2. Tomaten in die Pfanne geben und mit dem Wasser 5 Min. köcheln lassen. Salz und Pfeffer dazugeben.
3. Vorsichtig Eier einzeln aufschlagen und in die Sauce gleiten lassen.
4. Langsam abgedeckt köcheln lassen, bis das Eiweiß fest ist, das Eigelb soll flüssig bleiben. Mit Koriander und Chili garnieren. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp: Dazu passt Fladen- oder  
Toastbrot hervorragend.**



© des Titels »Sissys Kitchen: Meet & Eat« (ISBN 978-3-7423-1727-8)  
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



# Omelette-Pizza

**Für 2 Portionen**

**Vorbereitungszeit: 5 Min.**

**Zubereitungszeit: 10 Min.**

3 Bio-Eier  
2TL Oregano  
2 EL Parmesan (gerieben)  
1–2 EL Olivenöl  
Tomatensauce

**Für den Belag nach Belieben:**

Käse  
Salamischeiben  
1 Prise Oregano  
Salz  
Pfeffer

- 1.** Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen, Oregano und Parmesan hinzufügen.
- 2.** Olivenöl in die Pfanne geben und bei mittlerer Stufe erhitzen, Eier vorsichtig hinzufügen. Kurz auf hoher Stufe anbraten, dann auf mittlere Stufe herunterschalten.
- 3.** Nach Wunsch belegen und ein wenig Tomatensauce darüber verteilen. Einen Deckel auf die Pfanne legen und braten, bis die Eier durch sind und der Käse geschmolzen ist.

# Kräuter-Crêpe

Für ca. 8–10 Stück

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Für den Teig:

5 Stängel Petersilie

2 Stängel Dill

10 Stängel Schnittlauch

1 Handvoll Babyspinat

80g Butter plus etwas mehr für  
die Pfanne

300ml Milch nach Wahl

2 Bio-Eier

150g Mehl

Salz

Pfeffer

## Für die Füllung:

150g Schmand (24% Fett)

Saft von ½ Bio-Zitrone

1 Frühlingszwiebel

50g Blattspinat

100g Gurke

1 Tomate

**1.** Für den Teig Petersilie, Dill, Schnittlauch und Spinat waschen und trocken schütteln. Petersilie und Dill vom Stiel zupfen, Schnittlauch fein schneiden. Alles in einen Food-Prozessor geben und zerkleinern. Butter zerlassen und zusammen mit Kräutern, Milch, Eiern und Mehl in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

**2.** Den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne ein wenig Butter verteilen und den Teig in die Mitte fließen lassen. Die Pfanne einmal drehen, um alles gleichmäßig zu verteilen. Auf niedriger Hitze kurz auf beiden Seiten backen (die leuchtende Farbe erhält der Crêpe in der Pfanne).

**3.** Für die Füllung den Schmand in eine Schüssel geben. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und hinzugeben. Frühlingszwiebel waschen, abtrocknen und in feine Ringe schneiden. Blattspinat waschen und trocken tupfen. Gurke waschen, abtrocknen und in Streifen schneiden. Tomate waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Innenseite des Crêpe mit dem Zitronen-Schmand bestreichen und mit Frühlingszwiebel, Blattspinat, Gurke und Tomate belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

