

Klein, aber oho! Foodbloggerin Catrin Neumayer alias cooking-Catrin gewährte uns Einblick in ihr höchstpersönliches Kochreich. In der kleinen aber feinen Küche entstehen die meisten ihrer tollen Rezeptkreationen. Außerdem verrät sie uns, warum ihre Küche ein echtes Multitalent ist und was es mit dem Küchennyoga auf sich hat.



COOKING zu Gast bei Catrin Neumayer

Kleine Küche

ganz groß

Teil 2:
COOKING
Serie

Ein Blick in die
Küchen von
Bloggern & Co.

OR SALT
EQ



TREFFPUNKT. Catrin Neumayer verbringt in ihrer Küche mehrere Stunden täglich.

Die Küche – ein echtes Multitalent

Multitalent In der Bloggerküche muss alles schnell griffbereit sein. Perfekt ist, wenn diese auch noch einen Miniarbeitsplatz zum schnellen Posten der Gerichte inkludiert hat.

Treffpunkt Die Küche soll nicht nur ein Ort sein, wo sich Ideen in Rezepte und Zutaten in Gerichte verwandeln, sondern auch ein Treffpunkt zum kreativen Austausch.

Alleskönner Da Foodblogger ihre Community immer auf dem laufenden halten müssen, ist es üblich, dass sich in der Küche Zutaten zwischen Kochlöffeln, Geschirr und Foodstyling-Accessoires den Platz teilen müssen.

Begleiter Jeder hat seine drei Lieblingsküchenutensilien, die er immer verwendet. Bei Catrin Neumayer sind das ihre Kitchen Aid, die personalisierten Kochlöffel und natürlich das iPad.



BEGLEITER. Die Kitchen Aid ist Catrins täglicher Begleiter. Die Foodbloggerin hat sogar eine zweite für unterwegs.

KÜCHENHELFER. Der Kochlöffel zählt zu Catrin Neumayers wichtigsten drei Küchenutensilien.



IPAD. Damit wird es nie langweilig in der Küche und man bleibt quasi immer online für neue Inspirationen. Ein Must-have für Catrin.



In der Küche von Foodbloggerin Catrin Neumayer, besser bekannt als cookingCatrin, ist immer mächtig was los. Hier wird täglich gekocht, gekostet, ausprobiert und gestylt. Daher ist es sehr wichtig, dass alle Utensilien immer griffbereit sind. Sie hat COOKING einen kleinen Einblick in ihr Kochreich gewährt. „Meine Küche ist ein wahres Multitalent. Sie ist klein, spielt aber alle Stücheln“, verrät Neumayer. Die Kitchen Aid und das iPad zählen zu ihren wichtigsten Gadgets. „Passend für Foodblogger wie mich, gibt es in meiner Kü-

che einen kleinen Arbeitsplatz, wo schon mal gepostet wird wenn es wieder einmal schnell gehen muss.“ Wichtig für Neumayer ist auch, dass das Vorratskammerl – dort gibt es einen zweiten Kühlschrank – direkt an die Küche angeschlossen ist. „Außerdem gibt es von hier aus direkt eine Türe, die auf meine Terrasse und in den Garten führt, wo sich die Outdoor-Küche mit meinem Weber Grill befindet.“ In ihrer Küche kann die Foodbloggerin so richtig entspannen und vergisst gerne die Zeit: „Es ist für mich eine Art Kücheyoga.“

Spargelsalat mit Radieschen

- Dauer: 45 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

Spargelsalat:

- 200 g grüner Spargel
- 250 g Lavanttaler Spargel
- 1 Bund Radieschen
- 175 g Erbsenschoten
- 120 g Vogerlsalat
- 100 g Rucola, 120 g Joghurt
- 100 g Sauerrahm
- 4 EL gehackte Kräuter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den gesamten Spargel putzen. Dafür den weißen Spargel (Lavanttaler) schälen und die holzigen Teile abschneiden. Vom grünen Spargel die trockenen Enden abschneiden.
2. Den Spargel in Salzwasser garen. Wasser abgießen und den Spargel zur Seite stellen.
3. Die Erbsenschoten waschen und putzen. Danach kurz in etwas Butter glasig dünsten.

4. Die Radieschen vom Stiel befreien und vierteln. Im Anschluss die Radieschen mit dem Rucola und dem Vogerlsalat auf Tellern anrichten.
5. 1/4 Bund frische Kräuter (4 Esslöffel) waschen und fein hacken. Das Joghurt mit Sauerrahm, Salz und Pfeffer und gehackten Kräutern glatt rühren.
6. Den Salat mit dem Joghurt-Dressing anrichten. Den grünen und den weißen Lavanttaler Spargel auf den Salat geben und sofort genießen.



SPARGELZEIT Für den Salat wird sowohl grüner als auch weißer Spargel verwendet.

ID:704997
größe:2.124 von260.36
Sterntalerhof



KOCHLÖFFEL. Ein Lieblingsgadget der Foodbloggerin. Ihre Kochlöffel sind sogar extra personalisiert.