



Foto von House of Food

EM 2024: Vielfalt auf dem Platz und auf dem Teller

Die diesjährige Fußball-Europameisterschaft in Deutschland steht für Vielfalt und Inklusion. Um beim Mitfiebern mit Freunden oder der Familie diese Komponenten auch im Essen widerzuspiegeln, zeigen wir Euch vielfältige und landesspezifische Snacks einiger teilnehmender Länder. Mit dem Philips Airfryer und praktischer Schritt-für-Schritt-Anleitung sind diese schnell und einfach zubereitet.



Zum Rezept



Hähnchen-Köfte

Angeblich gibt es allein in der Türkei rund 291 verschiedene Sorten Köfte. Die Mischung aus saftigem Hühnerfleisch und aromatischen Gewürzen macht diese Fleischbällchen so unvergleichlich lecker. Serviertipp: Im Fladenbrot mit Knoblauch-Joghurt-Dip.

Blaubeer-Scones

In Großbritannien laden ab 16 Uhr Tearooms zur Tea Time mit Scones ein. Das süße Gebäck mit Zitrusaromen und Blaubeeren erhält durch den Airfryer die perfekt saftige Textur mit leicht knusprigen Rändern.



Zum Rezept



Zum Rezept



Buchweizen-Galette mit Waldpilzen

Herzhafte Crêpes heißen in Frankreich Galettes und sind dann in der Regel nicht aus Weizen-, sondern aus Buchweizenmehl hergestellt. Diese rustikale Version besteht aus einem leckeren Buchweizenteig gefüllt mit cremigem Käse und frischen Waldpilzen.

Empanadas mit Kartoffeln und Chorizo

In Spanien zählen Empanadas zu den beliebtesten Tapas. Diese Variante wird aus einem einfachen Teig, der nicht geknetet werden muss, zubereitet und mit herzhaften Kartoffeln und würziger Chorizo gefüllt.



Zum Rezept



Du findest diese und über 500 Rezepte in der neuen, **kostenlosen HomeID App!** Sie ersetzt die Apps NutriU und Coffee+ und bietet wertvolle Kochtipps und Ratschläge sowie hilfreiche Anleitungen und Support.

Klick hier zum Download der Schritt-für-Schritt Bildanleitung

