

HOMES & GARDENS

DEUTSCHE
AUSGABE

DAS MAGAZIN FÜR ELEGANTES WOHNEN

BESSER SCHLAFEN

10 Tipps für erholsame Nächte

FEST FÜR DIE SINNE

Wir feiern den Herbst mit
Freunden & leckeren Gerichten

BÄDER
NEUHEITEN
VON A BIS Z



Jetzt wird's gemütlich!

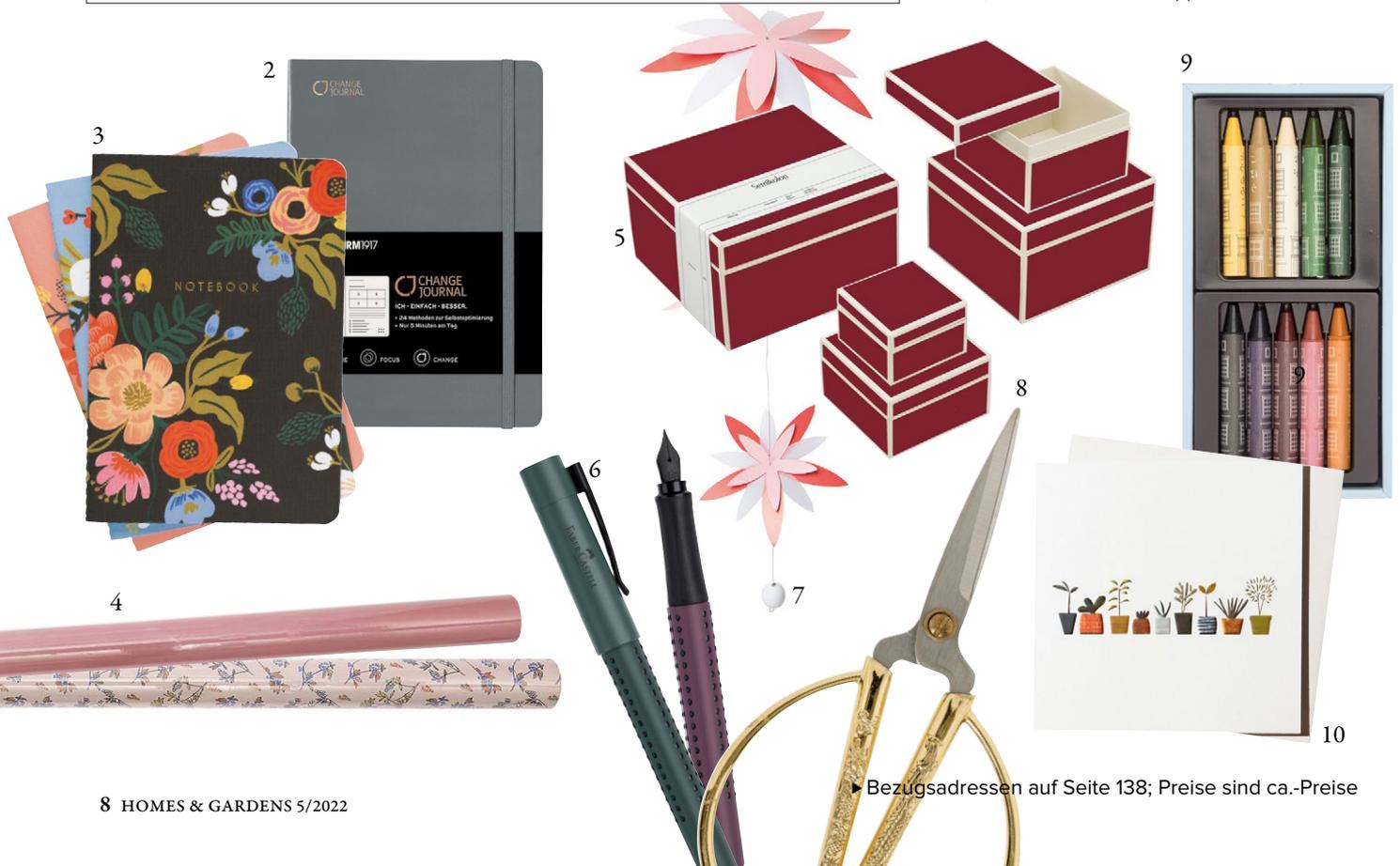
Mit kuscheligen Textilien, leuchtenden Herbstfarben,
neuen Polstermöbeln und stimmungsvoller Beleuchtung

Schreib mal wieder!

In Zeiten der Digitalisierung haben es Papier und Stifte schwer. Diese hübschen Papeterie-Artikel wecken jedoch garantiert die Lust aufs Schreiben.



- 1** Notizbuch „Even“ in leuchtendem Rot mit 160 linierten Seiten; 28 Euro, von **Notem Studio**
- 2** Das „Change Journal“ umfasst 24 wirkungsvolle und einfache Methoden zur Selbstoptimierung; 30 Euro, von **Leuchtturm1917**
- 3** Die Notizbücher „Lively Floral“ gibt es im 3er-Set mit drei verschiedenen Blumendessins; 18 Euro, von **Rifle Paper** über Pappsalon
- 4** Geschenkpapierrollen „Funny Fall“ (rosa) und „Uni Pink“, 70 x 200 cm, je 3,50 Euro, beide von **Paper Poetry** über idee-shop.de
- 5** Fast zu schön zum Verschenken: 5er Schachtelsatz in der Farbe „burgundy red“ aus der Heritage Line; 70 Euro, von **Semikolon**
- 6** Die Füllfederhalter aus der Grip Edition gibt es jetzt neu in den Farben Mistletoe und Berry; je 25 Euro, beide von **Faber Castell**
- 7** „Sommerblütenkette“ aus robustem Synthetikpapier; 100 cm lang, 15 Euro, von **Räder Design**
- 8** Kleine dekorative Schere mit goldfarbenem Griff; 10 Euro, von **Nordal** über car-moebel.de
- 9** Nachhaltige, japanische Gemüsegemäldestifte aus zehn verschiedenen Gemüsesorten; 35 Euro, von **Mizuiro** über Luiban
- 10** Hübsch illustrierte Grußkarte „Plants“ mit weißem Umschlag in den Maßen 15 x 15 cm; 4 Euro, von **UStudio** über Pappsalon





VINTAGE-LOOK

Die Auflaufform ist aus hochwertiger Emaille hergestellt; 60 Euro, www.kockumsjernverk.com

Küchen-Tipps
FÜR GENIESSER

- ▶ **STROM SPAREN:** Backen Sie, wenn möglich, mit Umluft, denn so brauchen Sie weniger Strom. Außerdem können mehrere Bleche gleichzeitig verwendet werden. Leere Bleche nicht im Ofen lassen, das kostet unnötig Energie.
- ▶ **REINIGEN:** Beim Obst waschen, muss nicht die ganze Zeit das Wasser laufen. Säubern Sie es lieber in einer mit Wasser gefüllten Schüssel.
- ▶ **VERPACKEN:** Um Essensreste aufzubewahren, sollten Alu- und Frischhaltefolie tabu sein. Besser sind Bienenwachtücher oder nachhaltige Vorratsdosen. Beides lässt sich immer wieder verwenden.

Nachhaltigkeit

In der Küche klimafreundlicher zu werden – das gelingt mit den richtigen Utensilien und hilfreichen Ideen.

- 1 Langlebig: Porzellan To-go-Becher; 23 Euro, von **Villeroy & Boch** |
- 2 In sieben Farben erhältlich: kabelloser Stabmixer „stilo 7“ mit Akku; 300 Euro, von **Ritterwerk** |
- 3 Waldliebe: Gewürzmøhlen aus FSC-zertifiziertem Holz; 199 Euro, von **Born in Sweden** |
- 4 Köstliche Polenta mit Steinpilzen; 11 Euro, von **Torquato** |
- 5 Messerblock aus massiver Eiche; 80 Euro, von **Qontur**



„Abwechslung in den Speisen mehrt den Appetit.“ | PIETRO ARETINO |

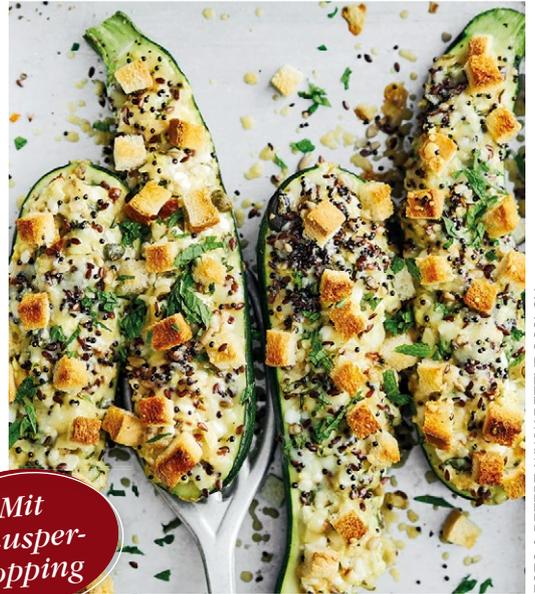


OBEN Die Stofftasche eignet sich für den Einkauf von losen Lebensmitteln; 15 Euro, von **Kilner** über Profino

UNTEN Die Backformen aus Stahl halten auch sehr hohen Temperaturen stand; Sets ab 40 Euro, von **de Buyer**

GEFÜLLTE ZUCCHINI

Schnelles Herbst-Rezept



Mit
Knusper-
Topping

FOTO & REZEPT: WWW.BETTIBOSSI.CH

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:

Zucchini & Füllung: 2 Zucchini (je ca. 250 g), 3 getrocknete Tomaten in Öl, 2 Scheiben Toastbrot, 1/2 Bund Basilikum, 200 g Hüttenkäse, 1 EL Kapern, 1/4 TL Salz, eine Prise Pfeffer

Topping: 1/4 TL Salz, 1 Scheibe Toastbrot, 4 EL geriebener Gruyère, 1 EL Kerne-Mix

Zum Garnieren: 1/2 Bund Basilikum

Zubereitung:

- 1 Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2 Zucchini längs halbieren und mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Alle Hälften auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 3 Ausgehöhltes fein hacken, in eine Schüssel geben. Tomaten mit Haushaltspapier trocken tupfen, mit dem Toastbrot fein hacken und begeben.
- 4 Basilikum fein schneiden. Mit dem Hüttenkäse und den Kapern untermischen und würzen.
- 5 Zucchini salzen und mit der Masse füllen. Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit dem Käse und den Kernen über die Zucchini streuen.
- 6 Ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens backen. Die Toastwürfel sollten gebräunt sein.
- 7 Zucchini aus dem Ofen nehmen. Basilikum grob zerzupfen und darüber streuen.

Für Familien: Die Rezeptmenge der Personenzahl entsprechend anpassen. Nicht alle Kinder mögen Kapern. Lassen Sie sie entweder weg oder servieren Sie sie separat zu den Zucchini.

Zusätzlich: Pro Person ca. 60 g Reis (Rohgewicht) zubereiten und dazu anbieten.