

der Campingurlaub mit nur wenigen, aber frischen Zutaten auch kulinarisch zu einem absoluten Highlight werden kann.

Wie bin ich zum Camping gekommen?

Ich bin mit Campingurlaub groß geworden. Mein Vater war beruflich bei der Fliegerei und wollte in seinem Urlaub am liebsten zu Hause bleiben. Kein Hotel, kein Restaurant. Da der Rest der Familie jedoch verreisen wollte, war Camping der Kompromiss. Meist flogen wir in die USA und mieteten uns einen Camper. Für mich waren das die schönsten Urlaube überhaupt!

Was ist das Besondere an der Campingküche?

In der Campingküche geht es vor allem um Improvisation. Niemand erwartet ein 5-Sterne-Menü. Mir gefällt, dass es keine festen Regeln gibt. Man schaut, was vor Ort da ist und welche Möglichkeiten man hat. Gekocht und gegessen wird möglichst draußen, und alle helfen mit.

Was ist für mich unverzichtbar?

Ein gutes Messer! Teller oder Besteck sind weniger wichtig, denn in der Campingküche dürfen auch mal die Finger zum Einsatz kommen oder es wird direkt aus der Pfanne gegessen. Außerdem: ein gutes Olivenöl und ein schönes Meersalz. Damit schmeckt selbst eine simple Scheibe Brot sehr lecker!

Was ist der beste Tipp für die Campingküche?

Sich nicht stressen lassen! Man hat ja

keinen Zeitdruck, wie zu Hause oft, weshalb man feste Essenszeiten einfach auch mal getrost über den Haufen werfen kann. Außerdem ist es doch schön, wenn die Kinder draußen herumrennen, bis es dunkel wird, und man selber den Abend ganz gemütlich bei einem Gläschen Wein ausklingen lässt.

DAS BLITZREZEPT: FAMILIEN-PASTA



1. 400 g kurze Nudeln in einem großen Topf

mit reichlich Salzwasser nach

Packungsanweisung al dente garen.

2. 400 g stückige Tomaten zusammen mit ...

3. ... 1 TL getrockneten italienischen Kräutern in einem kleinen Topf erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. 200 g milden Gorgonzola zerbröckeln und in die Sauce geben. 1–2 Min. unterrühren.

5. Ein paar Blättchen Basilikum waschen und fein hacken.

Nudeln mit der Sauce und dem Basilikum anrichten. Für Kinder den Gorgonzola gegebenenfalls weglassen und diesen erst zum Servieren über die restlichen Teller geben.