

Pastasalat mit Spargel

Verleih deinem Pastasalat zusätzlichen Biss! Mit knackigem grünen Spargel! Eine unschlagbare Kombination aus fruchtigen und erdigen Aromen. Und: Der Salat lässt sich prima vorbereiten. So kannst du ihn mit ins Büro, zum Picknick oder zur nächsten Grillparty mit nehmen. Oder du machst du ihm zum geheimen Liebling auf deinem Buffet.

Italienischer Pastasalat

Der Klassiker bei jedem Picknick oder Grillfest ist wohl der Nudelsalat. Das dieser auch etwas ganz besonderes sein kann, möchte ich euch mit dieser Variante zeigen. Hier werden die Penne von getrockneten Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Kapern und Sugo umschmeichelt. Ein Hauch Basilikum setzt dem ganzen schließlich die Krone auf.

Bärlauch-Baguette

Was gibt es besseres als Knoblauch- oder Kräuterbaguette? Richtig, Bärlauchbaguette! Denn es verbindet das beste aus beiden Welten, hat eine würzige Knoblauch- aber auch eine feine Kräuternote. Ob beim Grillen oder beim Picknick: Zur Bärlauchsaison ist dieses knusprige Baguette immer dabei.

Bärlauch-Zupfbrot

t einem Happs vernascht! Ob Picknick, Grillen oder Essen mit Freunden und Familien. Bärlauch-Zupfbrot ist perfekt, um es mit euren Liebsten zu teilen. So kann sich jeder ganz einfach ein Stück abzapfen. Die perfekte Kombination aus weichem Hefeteig und feiner Knoblauchnote durch das Bärlauch begeistert dabei einfach alle. Ich mache Bärlauch-Zupfbrot am liebsten mit meinem selbstgemachten Bärlauch-Pesto mit Mandeln, du kannst aber auch Bärlauch-Butter verwenden.

Italienischer Spargelsalat

Knackiger Spargel, fruchtige Tomaten, weicher Mozzarella: Italienischer Spargelsalat verzaubert dich mit einer Vielfalt von Aromen. Besonders lecker, wird er, wenn du die Cocktailtomaten dabei karamellisierst. Ich nehme den Salat gerne als einfaches Meal Prep Gericht mit auf die Arbeit oder zu Picknicks, er ist aber auf Grillpartys extrem beliebt.

Nudelsalat mit Paprika

Paprika. Gewürzgurken. Fleischwurst. Mehr brauchte Mamas Nudelsalat nicht. Perfekt für Grillpartys, zum Picknick und fürs Buffet. So ein klassischer Nudelsalat kommt einfach immer

gut an. Extra cremig, extra viel, extra gut fürs Hüftgold.

Tortellini-Salat

Du magst Pastasalat mal anders? Dann probier dich an meinem kunterbunten Tortellini-Salat. Hier werden die Nudeln von knackigem Grillgemüse umspielt, treffen knusprige Crostini-Croutons auf weichen Mozzarella. Der perfekte Kontrast zur cremigen Pasta-Füllung? Herber Rucola und frisches Basilikum. Wir genießen diesen italienischen Nudelsalat gerne als Vorspeise. Du kannst ihn aber auch perfekt zum Picknick mitnehmen oder als Beilagensalat für den nächsten Grillabend nutzen.