

# Schnelle Tomatensauce

atensauce aus ganzen Tomaten haben, mache ich daher eine aus passierten Tomaten. Etwas Salz, Zucker, Knoblauch sowie frisches Basilikum und schon hast du eine Soße gezaubert, die schmeckt als wäre sie von italienischen Omis in der Toskana gekocht worden.

---

# Spanische Tapas

werden. Traditioneller Weise in den typischen Cazuelas genannten Tonschalen serviert, ergibt sich eine breite Palette von kalten Tapas wie Gazpacho, Aioli, Mojo rojo, Mojo verde, marinierten Oliven, Manchego, Serrano und Tapas-Brot über vegetarische bzw. vegane Tapas wie Papas arrugadas, Pimientos de Padrón, Patatas bravas und spanische Tortilla bis hin zu Tapas mit Fleisch wie Albondigas und Pflaumen im Speckmantel und Weiße Bohnen mit Chorizo sowie Tapas mit Fisch bzw. Meeresfrüchten wie Boquerones fritos, Polbo á Feira, Knoblauch-Garnelen, Mejillones a la marinera und Frittierte Tintenfischringe. Neben den typischen Tapas mit herzhaftem Charakter werden aber auch süße Tapas wie Crema Catalana und Spanischer Mandelkuchen gereicht.

---

# Gnocchi alla romana

Herzhaft. Köstlich. Italienisch. Gnocchi alla romana sind gebackene Taler aus Hartweizengrieß, die im Ofen mit Parmesan

überbacken werden. Zusammen mit Tomatensauce serviert, versetzt dich dieses klassische Gericht der römischen Küche direkt an den Campo de' Fiori inmitten Roms. Probiere es aus und überrasche deine Gäste mit einem außergewöhnlichen Gericht.

---

## **Fasolakia**

Einfach aber aromatisch. Fasolakia ist in griechischer Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffeln in Tomatensauce, lässt sich super vorbereiten, ist vegan und schmeckt sogar kalt. Damit ist es für uns das perfekte Sommergericht für heißte Tage.

---

## **Gebackene Süßkartoffel mit Brokkoli**

Heiß dampfende Süßkartoffeln, cremige Sauce, fruchtige Tomaten und knackiges Gemüse. Gefüllte Süßkartoffeln sind ein ebenso buntes wie gesundes Gericht. Während sich die Süßkartoffeln quasi von selber backen, kannst du so aromatische Toppings zaubern. Knallige Farben, ganz viele Vitamine: hier sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt.

---

# Vitello Tonnato

Klassisch. Edel. Aromatisch. Vitello Tonnato ist eine klassische kalte Vorspeise der italienischen Küche und besteht aus mariniertem, gekochtem Kalbsfleisch mit einer cremigen Thunfischsauce. Das Geheimnis für authentisches Vitello Tonnato? Die Auswahl des richtigen Fleisches sowie viel Geduld. So wird das Kalbfleisch über Nacht mariniert, schonend gegart und vor dem Aufschneiden komplett runtergekühlt. So ist das beliebte Antipasti-Gerichts zwar etwas aufwendiger in der Zubereitung, dafür aber ein absolutes Highlight für jedes Dinner.

---

# Zitronen-Sauce

feinen Säure, vermag sie es, deine Gerichte perfekt zu akzentuieren. Und dank der Béchamel-Basis ist sie dabei extra cremig. So passt sie zum Beispiel perfekt zu Meeresfrüchten und Fisch wie rosa gebratenem Lachsfilet.

---

# Zucchini mit Paprikapesto

Authentisch. Frisch. Aromatisch. Geschmorte Zucchini mit Paprikapesto ist ein mediterranes Gericht, das zur italienischen Hausmannskost zählt. Hier stehen der pure Geschmack im Vordergrund. So werden die weichen Zucchini von einer samtigen Sauce aus Paprika und Parmesan umarmt, verleihen Pinienkerne dem ganzen eine knusprige Überraschung.

Ob pur oder mit Pasta. Ob frisch oder eingekocht. Ein Löffel von diesem Gericht, um du hast das Gefühl am Küchentisch einer italienischen Nonna zu speisen.

---

## **Arancini di riso**

Aranci di riso sind kleine Gourmet-Bällchen! Ursprünglich aus Sizilien verwandeln sie eins der feinsten Gerichte der italienischen Küche in ein edles Fingerfood. Denn Aranci di riso bestehen aus mit Mozzarella gefülltem Risotto. Einen Hauch Orange, eine knusprige Kruste und schon entsteht ein aromatisches Häppchen, das nicht nur als Snack am Strand, sondern auch als exquisites Amuse-Gueule und raffinierte Vorspeise zu glänzen vermag.

---

## **Zucchini-Röllchen**

zucchini, fein gerollt als perfektes Appetithäppchen. Zucchini-Röllchen eignet sich perfekt als Amuse-Gueule, Komponente in Vorspeisen-Kompositionen aber auch Topping auf Risotto & Co. So sind die kleinen Leckerbissen, nicht nur besonders schön anzuschauen, sondern auch sehr aromatisch im Geschmack. Wir lieben sie besonders mit einer leichten Knoblauchnote und reichen sie mit anderen Antipasti zu geröstetem Brot.

---

# Burrata mit Feigen & Prosciutto

Zartschmelzender Burrata, fruchtige Feige, knuspriger Prosciutto. Bei dieser Komposition stehen die hochwertigen Produkte im Vordergrund. Einfach auf Salat drapiert und mit karamellisierten Walnüssen gereicht, entfalten diese so ihr volles Aroma – und erhalten die Aufmerksamkeit, die sie verdienen. Ein Gericht, so leicht und doch so bestimmt, dass es das ganze Jahr über als Vorspeise oder leichter Hauptgang gereicht werden kann.

---

## Cremiges Kohlrabi-Gemüse

Klassisch. Mild. Cremig. Kohlrabigemüse ist ein Gericht der deutschen Küche und zählt zur Hausmannskost. Meist wird es in einer sämigen, weißen Sauce auf Béchamel-Basis gereicht. Auch ich mache Kohlrabi-Gemüse nach Omas Art mit einer Mehlschwitze, die mit dem Gemüsesud aromatisiert wird. Traditionell zu Schweinefilet, Frikadellen und Rinderrouladen mit dunkler Sauce gereicht, essen wir das Gericht besonders gerne als vegetarische bzw. vegane Version mit Salzkartoffeln oder Klößen.