Berenjenas de Almagro

Marinierte Mini-Auberginen sind eine wahre Köstlichkeit. Ich lege sie gerne auf die spanische Weise ein und reiche sie als Tapas-Gericht. Durch Nelken, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Thymian und Minze erhalten sie so ein einzigartiges Aroma.

Feldsalat mit gebratenen Champignons

Erdige Aromen, feine Säure. Feldsalat mit gebratenen Champignons ist ein idealer Vorspeisen- oder Beilagensalat. Zucker und Balsamico sorgen für eine besondere Aromatik. Und: der Salat ist in nur fünfzehn Minuten fertig. Bei uns steht er bei Essen mit Familien oder Freunden daher regelmäßig auf dem Tisch.

Frittierte Eier

Edel. Raffiniert. Besonders. Frittierte Eier sind ein ebenso schwieriges wie glamouröses Gericht. Durch den frittierten Panko-Mantel erhalten sie eine knusprige Hülle während das Eigelb flüssig bleibt. Mit etwas Fingerspitzengefühl kreierst du so ein unvergessliches Geschmacksergebnis. So kannst du die frittierten Eier aufgeschnitten als spannendes Amuse-Gueule servieren oder auch im Sinne einer modernen Fusion-Küche mit Spinat als Vorspeise oder Hauptgang reichen. Deiner Fantasie

sind keine Grenzen gesetzt!

Vegetarisches Frühstück

Besonders am Wochenende gibt es bei uns ein ausgedehntes Frühstück. Und dieses gestalten wir am liebsten vegetarisch. Mit frischem Toastbrot und Marillenmarmelade, Panini-Brot und Tomate-Mozzarella, Basilikumaufstrich, Beerenquark mit Schokostückchen und frischem Orangensaft. Das klingt nach einem Frühstück nach deinem Geschmack? Dann lies weiter und entdecke meine vegetarischen Frühstücksrezepte.

Caesar Salad

Parmesan, Croûtons und dem eigens für den Salat entwickelten Caesar Dressing besteht. Der Salat ist dabei besonders für seinen Crunch und die intensiven Parmesan-Aromen bekannt. Er wird daher meist als eigenständiges Gericht und nicht als Beilage serviert. Damit die Croûtons knusprig bleiben, sollten die Zutaten dabei erst kurz vor dem Servieren miteinander vermengt werden.

Rucolasalat mit Pesto

Rucola. Basilikum. Petersilie. Zu dritt wird aus ihnen ein erfrischender Salat, der ebenso knackig wie würzig ist. Denn nichts umschmeichelt Rucola so sehr wie selbstgemachtes Pesto. Das Ergebnis: Ein leichter Salat mit aufregenden Aromen. Perfekt als Beilagensalat und Vorspeisensalat, optimal für Picknicks und Grillpartys. Wir lieben diesen Rucolasalat allerdings so sehr, dass wir ihn meist einfach mit einem Stück Röstbrot genießen.

Pide mit Hackfleisch & Feta

Knusprig. Würzig. Herzhaft. Teigschiffchen so herrlich duftend, das sie dich schon von weitem locken. Türkische Pide sind die orientalische Version von Pizza. Heiß und dampfend aus dem Ofen kommen, werden sie ebenso gerne als Streetfood als auch als türkische Hausmannskost daheim gegessen. Die Varianten für die Füllungen sind unzählig. Meine wahrscheinliche liebste allerdings ist Hackfleischsauce und Feta. Und die lässt sich ganz einfach auch in vegan zaubern.

Cremiges Kartoffelpüree

Samtig. Weich. Und herrlich cremig. Ein gutes Kartoffelpüree braucht nicht mehr als vier Zutaten und ein bisschen Liebe. Ob zu Fischstäbchen, Spinat oder Schlemmerfilet. Kartoffelpüree ist ein wahres Kindheitsessen. Inzwischen haben wir uns aber

auch in die vegane Version verliebt, reichen diese gerne zu veganen Würstchen und Erbsen & Möhrchen. Und auch nach 30 Jahren macht mein Papa noch den gleichen Witz, wenn dieses Essen auf den Tisch kommt: Wie heißt das Reh mit Vornamen? Kartoppelpü!

Bärlauch-Creme

Würzig. Aromatisch. Intensiv. Bärlauch ist einfach zu lecker, um es nur in Form von Pesto und Butter zu genießen. Wir machen im Frühling daher immer unsere eigene Bärlauch-Creme. Besonders auf frisch gebackenem Brot ist der Bärlauch-Aufstrich dann ein absolutes Highlight am Morgen. Klingt spannend? Dann probiere es aus und lade deine Liebsten zu einem ganz besonderem Frühstück inklusive Brotaufstrich mit Bärlauch ein.

Mejillones en escabeche

Einleitung

Zutaten (2 Schälchen): 750 Gramm Miesmuscheln | 150 Milliliter Weißwein | 1 Knoblauchzehe | 1 Lorbeerblatt | 75 Milliliter Olivenöl | 25 Milliliter Rotweinessig | 1 Teelöffel Paprikapulver | 0,5 Teelöffel Salz

Zubereitung (12 Stunde): 1. Muscheln gründlich waschen und geöffnete Muscheln aussortieren. 2. Weißwein in einem Topf zum Kochen bringen. 3. Muscheln (am besten in einem Dünsteinsatz)

hinzugeben, Deckel schließen. 4. Muscheln dämpfen, bis sie sich öffnen (circa 8-10 Minuten). 5. In der Zwischenzeit den Knoblauch fein hacken. 6. Muscheln herausnehmen und geschlossene aussortieren. 7. Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Lorbeer und Knoblauch hinzugeben. 8. Sobald der Knoblauch Farbe nimmt, Paprikapulver und Salz einrühren, dann mit dem Essig ablöschen. 9. Muscheln aus der Schale lösen, dann mit dem heißen Sud übergießen. 10. Muscheln über Nacht im Kühlschrank im Sud ziehen lassen.

Dazu passt hervorragend: Tapas-Brot! Jetzt weitere Tapas-Rezepte, mehr spanische Rezepte und weitere Rezepte mit Muscheln oder gleich alle Fisch & Meeresfrüchte Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 338 Kalorien | 12,9 Gramm Fett | 24,5 Gramm Kohlenhydrate | 19,9 Gramm Eiweiß

Tortellini alla panna

Handgemachte Tortellini mit Rindfleischfüllung. Cremige Sauce. Knuspriger Pancetta. Tortellini alla panna sind ein klassisch italienisches Gericht. Wer kann da schon widerstehen? Erwecke deine innere Nonna oder deinen inneren Nonno und zaubere deinen Liebsten ein authentisches Pastagericht, nachdem sie sich die Finger lecken werden.

Waldorfsalat

Erfrischend. Knackig. Fruchtig. Seit seiner Erfindung im Vorläufer des Waldorf-Astoria-Hotels, gilt die amerikanische Salatkreation als Klassiker. Obwohl es inzwischen viele Abwandlungen gibt, bereite ich den Salat gerne traditionell zu, nehme statt der schweren Mayonnaise aber Salatmayonnaise. Das Gemüse und Obst kann dabei in Julienne (feine Streifen) oder Würfel geschnitten wird. Ich entscheide mich dabei meist für Würfel, da der Waldorfsalat so einen besonderen Biss hat.