

Tomaten-Tartelettes

Edel. Aromatisch. Fruchtig. Tomaten-Tartelettes sind Mini-Quiches und schmecken nach Sommer pur! Besonders mit frisch geernteten Cocktailtomaten, kreierst du so kleine Geschmacksexplosionen. Wir lieben die kleinen Tomaten-Tartelettes vor allem für Picknicks, Gartenpartys und zum Brunch.

Knoblauch-Tomaten

Fruchtig. Würzig. Karamellisiert. Knoblauch-Tomaten sind das perfekte Tapas-Gericht und besonders einfach in der Zubereitung. Einleitung Ich bereite die Knoblauch-Tomaten am liebsten in der Pfanne zu, da dies schneller geht und sie besonders schön karamellisieren. Wenn du größere Menge vorbereiten magst oder parallel sowie etwas im Ofen zubereitest, kannst du sie aber auch im Ofen garen. Dafür die Tomaten einfach mit den anderen Zutaten (außer dem Essig) in die Tapas-Schälchen geben und im Ofen bei 180 Grad circa 20-30 Minuten backen. Kurz vor dem Herausnehmen, mit dem Essig ablöschen.

Griechische Vorspeisen

Taramas, Tsatsiki, Saganaki, Dolmades, Kalamata-Oliven, Salat und so vieles mehr. Griechische Vorspeisenteller sind oft üppig gefüllt. Hier türmen sich kalte Vorspeisen aller Art,

eine verführerischer als die andere. Ich verrate euch meine griechischen Lieblingsrezepte, die ich auf meinen Reisen durch das Land kennenlernen durfte.

Kürbislasagne mit konfierten Hokkaido-Perlen

Elegant. Verspielt. Aromatisch. Kürbislasagne ist Kürbis in seiner schönsten Form. Perfekt kontrastiert durch herben, in Kürbiskernöl mariniertem Radicchio-Salat, butterweiche Hokkaidoperlen, Creme fraiche und karamellisierte Kürbiskerne entsteht so ein edles Gericht, das deine Gäste verzaubert. Und in einem mehrgängigem Menü – wie zum Beispiel meinem veganem Tasting-Menü – wird dieses Kürbisgang gewiss zum Star.

Kartoffelgratin

Knuspriger Käse, hauchdünne Kartoffelscheiben, cremige Sahnesauce. Kartoffelgratin ist eine klassische französische Beilage, die vor allem durch ihre Schlichtheit überzeugt. Mit nur wenigen Zutaten entsteht so ein aromatischer Auflauf. Ob rustikal in der Form serviert, oder zu eleganten Portionen ausgestochen: Kartoffelgratin ist ein wahrer Hochgenuss.

Gebackener Spaghetti-Kürbis

Rustikal und doch edel. Gebackener Spaghetti-Kürbis ist ein beliebtes Gericht der italienischen Küche. Seinen Namen hat der Kürbis von seinem Fruchtfleisch, dessen langen Fasern an Spaghetti erinnern. Wie traditionelle Pasta harmoniert auch der Kürbis perfekt mit Knoblauch, Kräutern, Parmesan und Pinienkernen. Probier es aus und lass dich vom feinen Geschmack verführen.

Spaghetti-Kürbis mit Tomatensauce

Ein Kürbis, dessen Fruchtfleisch wie Spaghetti aussieht? Ja, das gibt es. Und was würde dazu besser passen, als Tomatensauce? Back' deinen Spaghettikürbis ganz einfach im Ofen, kratz ihn aus, fülle und überback ihn. Klingt spannend und köstlich? Na dann nichts wie los.

Gebackener Fenchel

Fenchel kennen viele nur als Tee. Dabei hat das Gemüse so viel zu bieten! Am liebsten mag ich gebackenen Fenchel Im Ofen mit Honig und braunem Zucker gebacken, wird er so herrlich saftig und schlummert unter einer Decke aus knusprigem Feta. Da möchte man doch direkt loslöffeln und dieses einmalige Zusammenspiel aus süß und salzig genießen.

Zitronen-Kartoffeln

Spätestens wenn der herrliche Zitronenduft aus dem Ofen strömt, kann man diesem Gericht nicht mehr widerstehen: Zitronenkartoffeln! Manche etwas knusprig, manche cremig weich – eine Kombination die besser nicht sein könnte.

Griechische Spanakopita

Saftig, frisch und unglaublich lecker: Spanakopita ist ein typisch griechisches Gericht. Zwar nimmt die Zubereitung etwas Zeit in Anspruch, dafür brauchst du aber nur wenig Zutaten, kannst es prima vorbereiten und mit wenigen Handgriffen viele hungrige Mäulchen stopfen. Am liebsten mache ich Spanakopita, wenn ich Gäste habe. Dann backe ich direkt eine ganze riesige Blechform, bei der alle meine Freunde große Augen bekommen. Und wenn etwas übrig bleibt? Kein Problem, da sich die Spanakopita zwei bis drei Tage hält und auch aufgetaut und kurz aufgebacken ein absoluter Hochgenuss ist!

Saganaki

Fruchtige Tomaten, cremiger Feta. Saganaki ist gebackener Schafskäse. Oft wird er paniert gereicht. Eine besonders einfach und schnelle Variante, ist jedoch ein Auflauf mit

Tomaten. Wir servieren ihn vor allem gerne, als Beilage zu Gegrilltem oder Ofengerichten wie Zitronen-Kartoffeln oder Bifteki. Ausgekühlt schmeckt er übrigens nochmal besser als warm.