

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.

Mangosalat

Vietnamesischer Mangosalat ist eine Fernreise für deine Geschmacksnerven. Hier badet saftige Mango in einem Meer aus Sojasprossen und Karotten, kitzeln Koriander und vietnamesische Minze deinen Gaumen, sorgt ein Duo aus roten Zwiebeln und Röstzwiebeln für den richtigen Crunch. Das Beste: Ein erfrischendes Dressing im Pho-Stil. Klingt verlockend? Dann probier es aus!

Djuvecris

Sämiger Reis, fruchtige Paprika, knackige Erbsen. Djuvecris ist eine Ode an den Sommer, Kindheitserinnerung und Seelennahrung! Hiervon kann man einfach nie genug bekommen, oder? Und er ist nicht nur eine perfekte Beilage für dein kroatisches Essen, sondern meiner Meinung nach auch das mit Abstand beste Mitbringsel für jede Grillparty. Der Grund? Es ist vegan, glutenfrei, schnell zubereitet und trotzdem etwas

ganz besonders.

Gazpacho

Du suchst nach einer leichten Suppe? Dann entscheide dich für Gazpacho! Erfrischend, samtig und fruchtig, kühlt die kalte Tomatensuppe nicht nur deinen Gaumen, sondern verwöhnt dich auch mit intensiven Aromen. Während die Gazpacho in ihrem Heimatland als wahrer Klassiker gilt, sieht man die spanische Tomatensuppe hierzulande noch verhältnismäßig selten. Sei Teil unserer kleinen Suppen-Revolution und tisch deinen Gästen diese Köstlichkeit auf.

Spargel-Quiche

So einfach und doch so beeindruckend! Mit einer Spargel-Quiche bringst du einen Hauch Eleganz auf den Teller und sorgst beim nächsten Brunch für verzückte Blicke. Nicht nur wegen des Farben- sondern vor allem wegen des Aromenspiels. Also nichts wie ran an den Herd und verzaubere dich und deine Gäste mit diesem kleinen Meisterwerk.

Gegrillte Maiskolben

Kitzel das beste Aroma aus deinen Maiskolben! Denn in Zuckerwasser gekocht und mit Knoblauch- und Chilipulver einmassiert werden Sie zur perfekten Beilage für deinen Grill- oder Taco-Abend.

Bärlauch-Tartelettes

Feines französisches Gebäck mit aromatischer Füllung! Bärlauch-Tartelettes sind einfach zu schön, um wahr zu sein – und verwöhnen alle Sinne. Dieser herrliche Geruch, wenn sie im Ofen backen, dieser intensive Geschmack beim ersten Biss. Wer diese Mini-Quiches einmal gekostet hat, wird für immer in Ihren Bann gezogen.

Weißer Tomatensuppe

Intensives Aroma, aber zarte Farbe? Genau damit verführt dich eine weiße Tomatensuppe. Jeder Löffel eine pure Geschmacksexplosion, beweist dieses Süppchen, das auch klassische und einfache Gerichte mit der richtigen Technik zu wahren Hinguckern werden. Probier es aus und lass dich überraschen!

Koreanische Pfannkuchen

Bunt, knusprig, saftig und einfach ein ganz neues Geschmack! Ob als herzhaftes Frühstück, zum Brunch, als Snack oder klassisches Gericht zum koreanischen Dinner. Solche Pfannkuchen habt ihr wahrscheinlich noch nie gegessen. Denn sie bestehen fast vollkommen aus Gemüse.

Gebackene Champignons

Du liebst Pilze? Dann musst du gebackene Champignons kosten. Saftig und trotzdem mit einer würzigen Kruste sind sie die perfekte Beilage für Grillfeste, grandiose Salat-Topping und machen auch neben Kartoffelpüree eine elegante Figur.

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-Pesto mit Mandeln

Pasta ist einer meiner Leibspeisen – vor allem mit selbstgemachten Pesto. Das verleiht Penne & Co. nicht nur eine knallige Farbe, sondern erst den richtigen Kick. Zu meinen Geheimfavoriten zählt dabei Bärlauch-Pesto. Es ist herrlich frisch, hat eine leichte Schärfe und ist unheimlich intensiv im Geschmack, sodass ihr nur ganz wenig von dieser herrlichen Paste benötigt.