Linseneintopf mit Würstchen

Süß-saurer Linseneintopf mit Würstchen ist nicht nur klassische Hausmannskost, sondern auch Kindheitserinnerung pur. Besonders lecker wird er mit selbstgemachtem Gemüsefond und angebratenem Speck. Neben braunen Linsen kommen bei mir außerdem noch Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln mit in die Suppe. Das Beste: Der Eintopf lässt sich ganz leicht auf Vorrat einkochen.

Kartoffel-Wedges in Knusperpanade

zaubern. Mein Geheimnis für die perfekte Knusperpanade? Ein selbstgemachter Rub aus gemahlenen Röstzwiebeln und Gewürzen. Während die Kartoffelspalten innen schön weich bleiben, verleiht der Rub ihnen so die optimale Kruste. Aber Vorsicht! Diese knusprigen Wedges machen süchtig!

Grießklößchen

Grießklößchen wie von Oma. Weich und fluffig, sind sie eine herrliche Suppeneinlage – ob In Hochzeitssuppe oder Hühnersuppe nach Omas Art. Am besten schmecken sie natürlich selbstgemacht und handgerollt. Zeit euch mein Lieblingsrezept zu verraten.

Hühnerherz-Ragout auf Tagliatelle

Zarte Hühnerherzen, sämige Sauce, selbstgemachte Tagliatelle. Ein Gericht, dass sowohl von Hausfrauen als auch gehobenen Restaurant gereicht wird. Eins, das wir ebenso gerne auf der Couch schlemmen, wie wir es zu feinen Dinner Abenden reichen. Eins nachdem man sich die Finger ablecken möchte. Du hast ein paar Stunden Zeit? Dann belohne dich selbst mit dieser feinen Köstlichkeit.

Trauben-Feta-Salat

Fruchtig. Erfrischend. Würzig. Trauben-Feta-Salat ist ein kleines Geschmacksspektakel und schnell gezaubert. Wir genießen ihn vom Spätsommer bis in den Herbst, wenn die Trauben Saison haben und besonders knackig sind. Da der Salat seinen Biss lange behält, lässt er sich sehr gut vorbereiten und ist so auch ideal Buffets und Picknicks.

Lachs auf Zitronen-Risotto

Sämiges Risotto, rosa gebratener Lachs, fruchtige Zitronen-Risotto. Dieses Fisch-Gericht verbreitet Leichtigkeit und

Liebe. Wir servieren es gerne als Vorspeise oder Hauptgang in einem italienischen Menü. Und versetzen unsere Gäste damit immer wieder ins Staunen, wie einfach doch gute Küche ist. Probiere es selbst und verwöhne deinen Gaumen!

Pasta con gamberi e pomodori

Garnelen, Pasta und Tomaten gehören einfach zusammen. Wir lieben diese aromatische Kombination und servieren das Gerichte gerne in Form einer großen Schale, die wir in die Mitte des Tischs stellen. Besonders beliebt: die italo-amerikanische Variante, die italienische Kochkunst mit sündhaften Zutaten wie Schmelzkäse kombiniert. Diese Pasta-Schüssel wird schneller leer sein, als du gucken kannst.

Tomatenquiche

Reife Tomaten, knuspriger Teig, cremige Füllung. Tomatenquiche ist das perfekte Sommeressen. Hier ist jeder Bissen ein Genuss! Bei uns ist es eins der ersten Gerichte nach der Tomatenernte. Ob zum Picknick, auf dem Buffet für die Gartenparty: diese Quiche ist immer der Renner! Und einmal ausgekühlt und vorgeschnitten, kannst du sie einfach auf der Hand essen.

Gilda

Gilda ist ein klassisches Pintxo, das aus Sardellen, Oliven und Peperoni besteht. Auf einem Zahnstocher aufgespießt, ist das Gericht ein kleiner Snack der zu Getränken gereicht wird. Gildas können dabei auch Teil eines Tapas-Dinners sein.

Spargelsalat mit Prosciutto

Spargelsalat mit Prosciutto bringt dir den italienischen Sommer direkt nach Hause. Das volle Aroma reifer Kirschtomaten, knackiger Spargel und würziger Schinken verwöhnen deinen Gaumen. Ob als elegante Vorspeise oder erfrischender Hauptgang: diesen Sommersalat lieben einfach alle.

Bruschetta al pomodoro

Geröstetes Brot, fruchtige Tomaten, vollmundiges Olivenöl. Bruschetta al pomodoro ist eine klassisch italienische Vorspeise, die sich auf den puren Geschmack konzentriert und zeigt: Einfaches kann so gut sein! Besorg dir die prachtvollsten Tomaten, die du kriegen kannst und lass dich von einem Aroma verzaubern, dass an laue Sommerabende in der Toskana erinnert.

Spargel-Risotto

Cremiges Risotto, knackiger Spargel: Diese Kombination ist die Verführung schlechthin! Spargel-Risotto kannst du als Vorspeise oder Teil der Hauptspeise reichen. Es macht einfach immer eine elegante Figur und ist eine Garantie, um deine Gäste zu beeindrucken! Mein Tipp: Einen Teil des Spargels vorkochen und ins Risotto geben und feinen Spitzen als angebratenes Topping oben auf geben.