

Gebratener Spitzkohl mit Salzbutter

Raffiniert. Würzig. Knackig. Entlocke Spitzkohl seine feinen Aromen, indem du ihn mit Salzbutter und Sojasauce brätst. So zauberst du mit nur drei Zutaten ein edles Gericht. Ein Rezept, so einfach, dass es sogar mein Freund freiwillig kocht. Parallel dazu ein Stück Fisch in die Pfanne und fertig ist das schnelle Abendessen. Ich genieße ihn aber auch gern vegetarisch mit Piroggen mit Kartoffel-Füllung. Das dauert dann zwar länger, ist aber eine grandiose Kombination.

Weiße Bohnen in Tomatensauce

Rustikal. Fruchtig. Sämig. Das Tapas auch ganz einfach sein können, zeigen diese weiße Riesenbohnen in Tomatensauce. So steht das Gericht in nur fünf Minuten auf dem Tisch und fasziniert doch mit intensiven Aromen. Bei uns ist dieser Klassiker an fast jedem unserer Tapas-Abende zu finden. Ein weiteres Plus: Dieses Tapas-Gericht ist vegan.

Italienische Minestrone

Sämig. Fruchtig. Wie von einer italienischen Nonna gekocht. Minestrone ist eine dickflüssige italienische Gemüsesuppe. Zu lecker, um wahr zu sein. Typische Zutaten sind Zucchini, Karotten, Sellerie und Nudeln. Für ein authentisches Aroma

kommen Lorbeerblätter, Knoblauch und Speck hinzu. Letzterer kann ganz einfach durch eine vegane Version ersetzt werden. Und auch sonst sind dir keine Grenzen gesetzt. Kreiere deine Lieblingsminestrone!

Couscous-Salat mit Halloumi

Orientalisch. Erfrischend. Saftig. Marinierter Halloumi, knusprig gebraten auf fruchtigem Couscous-Salat. Eine unwiderstehliche Kombination aus Grillkäse, Getreide, Minze und Datteln. Ob für die nächste Grillfeier, ein Picknick im Grünen, ein ganzes Buffet mit Leckereien, fürs Büro oder einfach nur ein bisschen Soulfood für daheim: Couscous-Salat mit marinierterem Halloumi passt einfach immer. Mein Tipp: Marinier deinen Halloumi selbst und zaubere dir so ein Gericht, ganz nach deinem Geschmack.

Tomaten-Tartelettes

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

Pasta con pomodori e peperoni

typisch italo-amerikanisches Gericht schnell gezaubert und daher ein perfektes Gericht für unter der Woche. Ob als schnelles Mittagessen oder wohl verdientes Abendessen: einmal gekocht, wirst du dieses Rezept immer wieder machen wollen.

Melonen-Spieße mit Minz-Dressing

ermelone ist der ideale Sommersnack. Wer die süße Frucht reichen möchte, ohne dass sich die Gäste Hände klebrige Hände holen, kann die Melone ganz einfach aufspießen. So serviert eignet sie sich nicht nur perfekt für Buffets, Picknicks und Grillpartys. Die Spieße geben dir zusätzlich die Möglichkeit die Melone mit einem Dressing zu servieren, dass die volle Aromatik herauskitzelt. Klingt verlockend? Dann probiere es jetzt aus!

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.

Pasta-Salat mit Oliven

Schmetterlingsnudeln, karamellisierte Tomaten und die schönsten Oliven. Dieser vegane Nudelsalat ist eine Ode an den Spätsommer und zaubert mir jedes Mal ein Lächeln auf die Lippen. Du suchst nach dem perfekten Rezept für das nächste Picknick oder Sommerfest, die nächste Grillparty oder das nächste Partybuffet? Dann gehört dieser Pasta-Salat mit Oliven ganz oben auf deine Liste.

Pipirrana

Kunterbunt, erfrischend, aromatisch. Pipirrana ist ein Salat aus dem Süden Spaniens, der aus Paprikaschoten, Tomaten, Gurken und Zwiebeln besteht. Pipirrana-Salat ist dabei besonders fein gewürfelt, der sich perfekt als Beilage oder Tapas-Komponente eignet. Wichtig: Am besten schmeckt der Salat frisch zubereitet. Da er nach einiger Zeit wässrig wird und seinen Biss verliert, sollte er innerhalb eines Tages verzehrt werden.

Pappa al pomodoro

Entdecke die rustikale Küche der Toskana! Pappa al pomodoro ist ein sämige Tomaten-Brot-Suppe, die oftmals kalt oder lauwarm serviert wird. Fruchtig. Aromatisch. Säsig. Das perfekte Mittag- oder Abendessen an warmen Sommerabenden. Und: das optimale Rezept für Tomaten, die für einen Salat vielleicht schon zu reif wären. Wir machen Pappa al pomodoro daher besonders gern, wenn die Tomatenernte besonders reichhaltig ausfiel.

Marinierter Halloumi

Knusprige Kruste, zarter Käse, intensives Aroma. Halloumi ist als Grillkäse prädestiniert für intensive Marinaden. Diese verliehen ihm einen besonders vollen Geschmack. Ich verrate dir meine liebste Halloumi-Marinade. Nach einigen Stunden marinieren, kannst du den Käse dann grillen oder alternativ in der Pfanne braten.