

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.

Spargel-Sticks

Es muss nicht immer die Hollandaise sein. Besonders grüner Spargel macht auch als knuspriger Snack eine super Figur. In Blätterteig gewickelt wird er im Handumdrehen zum gesunden Fingerfood.

Griechischer Salat

Frisch aus dem Garten auf den Tisch. Choriatiiki ist griechischer Bauernsalat. Rein kommt alles, was sich im eigenen Beet finden lässt: Knackige Gurken, sonnengereifte Tomaten, aromatische Spitzpaprika. Zwiebeln, Oliven und Feta dürfen hier natürlich auch nicht fehlen. Zusammen mit griechischem Bergoregano entsteht so ein herrlich erfrischender Salat.

Mini-Quiche ohne Boden

Klein. Würzig. Elegant. Mini-Quiches sind eine schicke Vorspeise oder Brunch-Komponente. Und ohne Boden besonders schnell zubereitet. Dann darf es auch ganz schlicht sein. Zwiebeln, Schmand, Eier. Viel mehr brauchen diese kleine Eierkuchen nicht. Natürlich kannst du aber auch andere Einlagen für deine Quiche verwenden.

Röstbrot

Ob zur Eröffnung des Dinners mit etwas Butter oder Öl, zum Aufstreichen von Pasten und Verkosten von Dips oder einfach zum nebenher knabbern. Röstbrot ist nicht nur herrlich knusprig, sondern vor allem schnell gemacht. Ich verwende am liebsten Panini bzw. Ciabatta, doch die Brotauswahl ist schier endlich.

Knusprige Auberginen-Sticks

Heiß, knusprig frisch und unvorstellbar aromatisch: Frittierte Auberginen-Sticks sind meine absolute Lieblingsbeilage zu Grillgerichten und harmonieren perfekt mit Tsatsiki, Gemüse und geröstetem Brot. In nur wenigen Sekunden habt ihr sie innen herrlich saftig und außen schön kross.