

Couscous-Salat

Knackige Erdnüsse, der Duft frischer Minze und das Aroma getrockneter Datteln machen diesen Couscous-Salat zu einem kulinarischen Abenteuer. Also schnallt euch an und auf geht's! Hier gibt es einiges für eure Geschmacksnerven zu entdecken.

Shakshuka

Lass dich von fruchtiger Shakshuka wachküssen! Was das ist? Ein nordafrikanisches Gericht, bei dem Tomaten und Paprika auf Koriander und Kardamom treffen und das perfekte Bett für pochierte Eier bilden. Klingt außergewöhnlich, ist es auch. Und zwar außergewöhnlich lecker. Besonders toll: Das Gericht lässt sich super aus der warmen Pfanne löffeln – und ist damit für ein Frühstück im Bett gerade zu prädestiniert.

Russischer Rote Bete Salat

Fruchtige Basis, erdige Aromen und erfrischende Schärfe – dieser klassische Rote Bete Salat der russischen Küche schickt die Geschmacksnerven auf eine Reise. Und die Farbe erst! Ich selbst habe den Salat das erste mal in einem Soviet-Restaurant getestet und war als Fan osteuropäischer Gerichte sofort begeistert. Müsst ihr unbedingt mal ausprobieren. Besonders toll harmoniert der Salat übrigens mit Teigtaschen.

Griechischer Kartoffelsalat

Ich lieeeebe Kartoffelsalat – besonders die leichte griechische Kartoffelsalat-Variante mit Zitronensaft, bei denen man auch mal ohne schlechte Gewissen die halbe Schüssel alleine leer futtern kann. Richtig Klasse ist das Gericht, weil man es super vorbereiten und mit zur Arbeit, Picknicken oder auch zu Grillfeiern nehmen kann. Besonders der Kontrast zwischen den lilaroten Schalotten und den gelblichen Kartoffeln ist ein echter Hingucker! Also ab in die Küche mit dir...

Flammkuchen mit Äpfeln und Ziegenkäse

Knuspriger Teig, fruchtige Äpfel und warm schmelzender Ziegenkäse – herzhaft belegte Flammkuchen sind einfach herrlich. Ich belege sie meistens ganz spontan nach Lust und Laune, in den kalten Monaten kommt diese Komposition aus Ziegenkäse und Äpfeln aber am häufigsten auf den Tisch. Kross gebacken sind sie ein herrlicher Snack und eignen sich optimal als Vorspeise oder Fingerfood. Für den großen Hunger gibt es dann einfach die doppelte Portion.

Auberginen-Röllchen

Fruchtige Aubergine trifft auf cremige Füllung – diese Komposition ist intensiv im Geschmack und sorgt für einen fulminanten Auftakt eures Abendessens. So könnt ihr die Auberginen-Röllchen wie Tapas hervorragend zu knusprigem Brot reichen oder sie als Vorspeise gleich pur vernaschen. Allerdings machen Sie auch zu Pasta eine hervorragende Figur.

Ziegenkäse-Tartelettes

Klein, raffiniert und verführerisch lecker! Obwohl französische Tartelettes vor allem für die süße Tartelette-Variante in Form von kreativen Süßspeisen und Mini-Küchlein berühmt sind, verwandle ich die kleinen Tortenböden am liebsten in herzhaftes Gemüsetartelletes. Denn wenn der noch lauwarme Ziegenkäse auf der Zunge schmilzt und sich mit dem Aroma fruchtiger Zucchini und Aubergine vermischt, hat man das Gefühl, dass das Mürbeteig-Gebäck einen direkt nach Frankreich reisen lässt.

Herzhaftes Käsehäppchen

Feinwürziger Parmesan trifft auf herzhaften Mürbeteig und fruchtiges Pflaumen-Chutney. Ob als Horsd'œuvre oder exklusive Vorspeise – diese Käsehäppchen sind sowohl Augen- als auch Gaumenschmaus! Daher eignen sie sich perfekt für festliche Anlässe, Empfänge und Dinnerparties. So verwöhnst du deine

Gäste schon ab dem ersten Bissen.

Panierter Feta

Du suchst eine schnelle Vorspeise, die zu Geschmacksexplosionen führt? Dann bist du mit Feta-Käse richtig beraten! Paniert verleiht du dem cremigen Inneren eine knusprige Hülle. Durch einen feinen Zucchini-Mantel erhält deine Vorspeise dabei nicht nur eine fruchtige Note, sondern wird umso saftiger. So servierst du deinen Gästen in nur 15 Minuten ein wahres Gedicht.

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!

Geschmorte Zucchini

Versteht ihr Menschen, die sagen Zucchini würden nach nichts schmecken? Dabei muss man sie nur etwas kitzeln, damit sie ihren einzigartigen Geschmack entfalten. Besonders in Kombination mit Röstaromen und Knoblauch werden sie zum mediterranen Leckerbissen, Ich mag sie am allerliebsten geschmort. Dann sind sie nicht nur zartschmelzend, sondern auch intensiv im Geschmack.

Ziegenkäse-Birnen-Tarte

Meine Vorliebe für Tartes kennt ihr bereits – da möchte ich euch meine liebste Herbstvariante nicht vorenthalten. Auf einem bunten Salatbett mit einer dezenten Vinaigrette wird diese Ziegenkäse-Birne-Tarte zur perfekten Eröffnung jedes Dinners. Mit ihrer herzhaft-würzigen Note und dem leicht süßen Birnen-Kern im Inneren, kitzelt sie alle Geschmacksnerven und verlangt direkt nach einem Nachschlag.