

Papas arrugadas

Papas arrugadas sind Kartoffeln in Salzkruste und bestechen durch ihren intensiven Geschmack. Zwei Zutaten, etwas Zeit, mehr braucht es nicht. Als traditionelles Gericht der kanarischen Inseln wird es klassischerweise mit Mojo Rojo und Mojo Verde als Vorspeise gereicht, aber deinen Fantasien sind keine Grenze gesetzt. So gelten Papas arrugadas schon lange als beliebte Grill-Beilage und werden oft zu Tapas gereicht.

Panzanella

Rustikal. Charmant. Raffiniert. Dieser italienische Brotsalat, gibt dir das Gefühl in der Toskana von italienischen Omas bekocht zu werden. Knuspriges Ciabatta, würzige Kapern und sonnengereifte Tomaten schmiegen sich hier an weichen Mozzarella und knackige Paprika. Dazu feines Knoblaucharoma und frisches Basilikum und schon hast du einen sommerlichen Salat, der pure Leidenschaft versprüht.

Selleriesalat

Ich liebe süß-sauer eingemachten Selleriesalat und könnte ihn direkt pur naschen! Und ich finde ihn super praktisch, denn wenn man manchmal zu viel von einer Zutat hat, dann von Sellerie. Ob nach Sellerieschnitzel oder einer feinen Sauce, die Reste werden bei mit direkt zu Selleriesalat eingekocht.

Avocado-Salat

Cremige Avocado, knackige Tomaten, milder Mozzarella. Dieser schnelle Avocado-Salat kommt bei uns regelmäßig auf den Tisch. Was dabei nicht fehlen darf: Hochwertiges Olivenöl und frisches Basilikum! So wird auch ein einfacher Salat zur kleinen Geschmacksexplosion.

Arancini al ragù

Sizilianer lieben sie, als würden sie die Welt bedeuten: Arancini! Die mit Ragù gefüllten Reisbällchen haben auch mich sofort verzaubert. Bis heute sind sie für mich das Symbol von traditionellen Gerichten mit Herz. Und: Sie erinnern mich an die Menschen, die mich authentisch italienische Küche kennen und lieben gelernt haben.

Pasta mit Spinat-Rahm-Sauce

Cremig. Schnell. Wohltuend. Wir lieben Nudeln in allen Farben und Formen. Eine unserer Lieblingskombinationen: Tortiglioni mit Spinatrahmsauce. Als eins der ersten Gerichte, die ich jemals gekocht habe, schmeckt es für mich einfach nach Zuhause. Dabei ist der Pasta-Klassiker nicht nur schnell gezaubert, sondern auch besonders reichhaltig. Trotzdem kochen

wir meist eine extra große Portion, die direkt für zwei Tage reicht.

Tortellini-Salat

Du magst Pastasalat mal anders? Dann probier dich an meinem kunterbunten Tortellini-Salat. Hier werden die Nudeln von knackigem Grillgemüse umspielt, treffen knusprige Crostini-Croutons auf weichen Mozzarella. Der perfekte Kontrast zur cremigen Pasta-Füllung? Herber Rucola und frisches Basilikum. Wir genießen diesen italienischen Nudelsalat gerne als Vorspeise. Du kannst ihn aber auch perfekt zum Picknick mitnehmen oder als Beilagensalat für den nächsten Grillabend nutzen.

Kartoffel-Gurken-Salat

Du suchst einen leichten Kartoffelsalat für heiße Sommertage? Dann ist diese Symbiose aus Kartoffel, Gurke und Radieschen die richtige Wahl. Leicht kühlend und knackig frisch, passt er perfekt zu Gegrilltem und Sandwiches und ist damit perfekt für ein Picknick im Freien geeignet. Ganz oft essen wir aber auch einfach pur.

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!

Djuvecreis

Sämiger Reis, fruchtige Paprika, knackige Erbsen. Djuvecreis 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.

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.