

Spanische Tortilla

Nichts schmeckt für mich mehr nach Spanien als Tortilla! Außen knusprig, innen weich, ist dies die vielleicht schönste Art Kartoffeln zuzubereiten. Verraten hat mit das Rezept, ein Meister der spanischen Küche, mein damaliger spanischer Mitbewohner Miguel.

Zitronen-Kartoffeln

Spätestens wenn der herrliche Zitronenduft aus dem Ofen strömt, kann man diesem Gericht nicht mehr widerstehen: Zitronenkartoffeln! Manche etwas knusprig, manche cremig weich – eine Kombination die besser nicht sein könnte.

Wirsing-Gemüse nach Omas Art

Wirsing-Gemüse nach Omas Art konnte ich schon als Kind nicht widerstehen. Und auch Jahre später liebe es noch: Wirsing mit Kartoffeln und Speck – ein heiß geliebter Klassiker meiner Kindheit. Du suchst ein anderes Wirsing-Rezept? Dann probier' meinen Rahmwirsing.

Vegane Blumenkohl Wings

Chicken Wings? Gebackenes Hühnchen? Fast! Diese feurigen Häppchen bestehen aus Blumenkohl und selbstgemachter BBQ-Sauce. Damit sind sie der perfekte Snack zum Filmabend, ein köstliches Wintergericht und ein super Fingerfood für die nächste Party.

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung

Selbstgemachte Ravioli sind nur für Profis? Ach, was, das schaffst du locker. Und mit einer cremigen Spinat-Ricotta-Füllung wird deine Pasta damit zu einer feinen Delikatesse. Tritt ein in den Club der Gourmets und verwöhne deine Gäste nicht einfach mit Nudeln, sondern mit den besten Ravioli außerhalb von Italien.

Rote-Bete-Apfel-Salat

So schmeckt der Winter! Süßer Apfel, erdige Rote Beete und knackige Walnüsse, verbinden sich zu einem Salat, der es krachen lässt. Hier ist nicht nur die Farbe intensiv, sondern vor allem der Geschmack.

Mercimek Köftesi

Kennst du schon Mercimek Köfte? Das türkische Fingerfood aus Linsen und Bulgur ist eine wahre Geschmacksbombe, vegan und super gesund. Traditionell werden sie in einem Salatblatt und mit etwas frischem Zitronensaft beträufelt genossen. Durch ihre handliche Form eignen sich die Linsenbällchen dabei hervorragend als Partysnack und für Picknicks. So kannst du ganz leicht große Mengen vorbereiten und sie mit deinen Liebsten teilen.

Kartoffel-Wedges

Die besten Kartoffelwedges sind außen schön knusprig, innen herrlich fluffig. Wer braucht schon Pommes, wenn er diese köstlichen Kartoffelspalten vernaschen kann? Ob mit Mayonnaise, feiner Guacamole oder einfach pur – diese Wedges schmecken einfach immer.

Gefüllte Paprika

An gefüllter Paprika liebe ich vor allem diesen süßlichen Geruch, wenn die Paprika langsam im Ofen vor sich hinschmort. Und die feine Minznote. Das ist einfach Soulfood, perfekt zum Vorbereiten wenn Gäste kommen aber auch für einen gemütlichen

Abend auf der Couch. Erst Jahre später viel mir auf, dass meine Lieblingsvariante dieses Gerichtes sogar vegan ist. Das macht das Essen nicht nur noch eine Spur gesünder, sondern auch herrlich, luftig leicht.

Taboulé mit Aprikosen

Herrlich erfrischend, schnell gezaubert und dank Aprikosen extra fruchtig. Taboulé ist ein orientalischer Bulgursalat aus besonders fein geschrotetem Weizen, der sich nicht nur für sommerliche Picknicks, als leichte Beilage, sondern auch als gesunder Mittagspausen-Snack eignet. Noch nicht probiert? Na, dann mal los.

Apfel-Rotkohl

Es schmeckt nach Kindheit, fruchtig und würzig zugleich. Wenn es Rotkohl gab, duftete das ganze Haus nach Gewürzen und man wusste schon Stunden vorher, was für einen gleich für Gaumenschmaus erwarteten würde. Holt euch diesen Geschmack zurück auf den Teller und genießt eins der schönsten Traditionsgerichte.

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.