

Tomaten-Tartelettes

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

Pide mit Hackfleisch & Feta

Knusprig. Würzig. Herzhaft. Teigschiffchen so herrlich duftend, das sie dich schon von weitem locken. Türkische Pide sind die orientalische Version von Pizza. Heiß und dampfend aus dem Ofen kommen, werden sie ebenso gerne als Streetfood als auch als türkische Hausmannskost daheim gegessen. Die Varianten für die Füllungen sind unzählig. Meine wahrscheinliche liebste allerdings ist Hackfleischsauce und Feta. Und die lässt sich ganz einfach auch in vegan zaubern.

Tomatenquiche

Reife Tomaten, knuspriger Teig, cremige Füllung. Tomatenquiche ist das perfekte Sommeressen. Hier ist jeder Bissen ein Genuss! Bei uns ist es eins der ersten Gerichte nach der Tomatenernte. Ob zum Picknick, auf dem Buffet für die Gartenparty: diese Quiche ist immer der Renner! Und einmal ausgekühlt und vorgeschnitten, kannst du sie einfach auf der

Hand essen.

Spinat-Quiche mit Feta

Extra saftig. Extra käsig. Spinat mit Feta ist ein Klassiker unter den unzähligen Quiche-Varianten. Weil ich die Füllung so sehr liebe, backe ich diese Quiche-Sorte ausnahmsweise in einer hohen Form statt in der klassischen flachen Tarteform. Dir läuft schon das Wasser im Mund zusammen, wenn du an den knusprigen Mürbeteigboden und den leicht geschmolzenen Schafskäse denkst? Du kannst die Prise Muskat schon förmlich riechen und kannst es nicht abwarten, in die cremige Füllung einzutauchen? Dann ab an den Herd und los geht das Quiche backen!

Königspasteten mit Frikassee

Elegante Vorspeise, raffiniertes Fingerfood, schicke Beilage zum Hauptgang. Blätterteig-Pasteten mit Hühnerfrikassee sind ebenso klassisch wie zeitlos. Die Kombination aus knusprigem Blätterteig, zartem Gemüse und cremiger Sauce verschmelzen zu aromatischen Häppchen und werden deine Gäste begeistern. Das Beste: Du kannst die Königspasteten mit Frikassee auch ganz einfach in vegan zaubern.

Kartoffelquiche

Herzhaft. Würzig. Aromatisch. Kartoffelquiche vereint knusprigen Mürbeteig mit cremiger Füllung. Wir lieben die Quiche mit Gruyerekäse, machen aber auch sehr gerne eine vegetarische Tarteversion mit Emmentaler. Die Quiche lässt sich dabei super vorbereiten und schmeckt am nächsten Tag sogar noch intensiver.

Pizzabrötchen „Hawai“

Knusprig. Würzig. Schnell gezaubert. Pizzabrötchen waren in meiner Kindheit das Highlight auf jedem Kindergeburtstag. Auch heute noch lieben wir den Partysnack, machen ihn gerne als simples Abendessen für größeren Besuch oder auch nur für uns selbst als perfektes Fast Food für den Filmabend. Das Beste: Das Topping lässt sich prima vorbereiten. So kann es im Kühlschrank gut durchziehen und wenn der Hunger kommt, sind die Pizzabrötchen in rund 20 Minuten fertig. Aber Vorsicht! Nicht die Zunge verbrennen, weil du es nicht mehr abwarten kannst hineinzubeißen.

Zwiebelkuchen

Herzhaft. Würzig. Cremig. Zwiebelkuchen ist ein herzhafter Kuchen aus Mürbeteig, Zwiebeln sowie einer gestockten Masse aus Schmand und Eiern. Die Quiche lässt sich hervorragend kalt servieren und eignet sich damit sowohl für Vorspeisen als auch

für Buffets, Picknicks und Snack zwischendurch. Das Geheimnis des perfekten Zwiebelkuchens: Durch das Blindbacken bleibt der Mürbeteig besonders knusprig und weicht nicht durch.

Pizza burrata e salame

Hauchdünn. Knusprig. Aromatisch. Wir lieben es Pizza zu Hause zu machen. Auch ohne Pizzastein und Pizzaofen kannst du hier fantastische Ergebnisse erzielen. Ich verrate dir unseren Lieblingstrick für extra knusprige selbstgebackene Pizza. Beim Belag gibt es für uns dann nur eine Wahl: Burrata und Salami.



Pizza burrata e salame | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 kleine oder 4 große Pizzen): 620 Gramm Mehl | 350 Milliliter Wasser | 2 Teelöffel Salz | 2 Teelöffel Trockenhefe | 2 Esslöffel Olivenöl | 400 Gramm Salami (z. B. Salame Bengalino) | 400 Gramm Burrata | 250 Milliliter passierte Tomaten | 1 Teelöffel Salz | 2 Handvoll Basilikum (ca. 30 Gramm)



Pizza burrata e salame | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (1 Tag): 1. 600 Gramm Mehl mit 350 Milliliter Wasser, zwei Teelöffeln Salz, zwei Teelöffeln Trockenhefe und einem Esslöffel Olivenöl mischen und zu einem samtigen Teig verkneten. 2. Teig abdecken und über Nacht gehen lassen. 3. Ofen so heiß wie möglich vorheizen (250 Grad Oberhitze). 4. Passierte Tomaten salzen. 6. Salami in Scheiben schneiden, Burrata in kleine Stücke zupfen. 7. Teig durchkneten und in 8 oder 4 Portionen teilen. 8. Pizzen ausrollen und nach einander in einer sehr heißen Pfanne geben, bis der Boden knusprig ist. 9. Tomatensauce auf den Pizzen verteilen und mit Burrata und Salami belegen. 10. Pizzen in den Ofen geben, bis der Rand knusprig und der Burrata leicht geschmolzen ist. 11. Noch heiß servieren.

Jetzt noch mehr [Rezepte für Pizzas, Quiches & Co.](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 363 Kalorien | 19,9 Gramm Fett | 31,4 Gramm Kohlenhydrate | 12,8 Gramm Eiweiß

Pide mit Hackfleisch

Pide ist ein herzhaftes türkisches Gebäck. Die Teigschiffchen werden dabei mit den unterschiedlichsten Füllungen gereicht. Eine der beliebtesten: Paprika-Hackfleisch-Sauce! Während die fertigen Pide aussehen wie kleine Kunstwerke, ist ihre Herstellung extrem einfach. Mit ein bisschen Geduld und Liebe kannst du so wunderschönes und ebenso köstliches Gebäck herstellen – ganz einfach auch vegan. Mein Tipp: Den Rand der Pide unbedingt mit Schwarzkümmel bestreuen!

Spargel-Tartelettes

Klein. Fein. Elegant. Herzhafte Tartelettes sind glamouröse Appetithäppchen und gesunder Snack zugleich. Auf einem weichen Mürbeteig kuscheln sich knackiges Gemüse oder feine Kräuter mit cremiger Füllung. Während der Spargel-Saison gibt es für die Mini-Quiches dann natürlich nur eine Füllung: grüner Spargel.

Pizza Burrata

Eine gute Pizza braucht nicht viel. Knusprigen Teig, eine fruchtige Sauce und aromatischen Käse. So kommt auf unsere Pizza Margherita meistens kein Mozzarella sondern Burrata. So oder so, eins aber steht fest: Selbstgemacht muss sie sein. Und dafür braucht es nicht mal einen Pizzastein oder einen Pizzaofen. Mein Tipp: Pizza aus der Pfanne! Überraschend knusprig und unverschämt lecker!