

Mais-Bohnen-Salat

Ein Salat, der unkomplizierter nicht sein könnte. Mais-Bohnen-Salat ist nicht nur schnell gemacht, sondern auch perfekt, wenn du gerade keine frischen Zutaten da hast und dir trotzdem einen kleinen Salat zaubern möchtest. Wir nehmen ihn gern mit ins Büro, servieren ihn als beliebte Grillbeilage oder genießen ihn auf unseren Camping-Urlaube in der Wildnis.

Eiersalat

Eiersalat ist klassische deutsche Hausmannskost und findet sich Jahrzehnten aus Party-Buffets. In Omis Salat kommt dabei neben Eiern, Mayonnaise, saure Sahne, Essig, Salz, Pfeffer und natürlich ein bisschen Schnittlauch. Und schon fühlst du dich in deine Kindheit zurückversetzt.

Schichtsalat

Hat eure Oma auch immer Kaffeekränzchen mit anschließendem 70er Jahre Buffet gehalten? Auf Spitzentischdeckchen wurden dann Mettigel, Käse-Trauben-Spieße, Baguette mit Kräuterbutter und Würstchen serviert. Das Highlight aber war immer der Schichtsalat. Da haben die Omis immer die Beine in die Hand genommen, um sich möglichst viel vom Salat zu sichern. Auch wenn die Zubereitung nach einer kulinarischen Sünde klingt, schmeckt es für mich einfach so sehr nach Kindheit, das dieses Gericht einfach ab und zu auf den Tisch muss – dann aber ohne

Spitzentischdecken.

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 mir 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.

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.

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!

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.

Griechischer Salat

Frisch aus dem Garten auf den Tisch. Choriatici 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.

Warmer Birnen-Salat

Weiche Birnen, warmer Ahornsirup und krosser Speck. Muss ich noch mehr sagen? Dieser Salat entführt euch in neue Geschmackswelten, eignet sich optimal als edle Vorspeise und verführt dazu, auch den letzten Tropfen vom Teller zu schlecken.