Gebratener Spitzkohl mit Salzbutter

Raffiniert. Würzig. Knackig. Entlocke Spitzkohl seine feinen Aromen, indem du ihn mit Salzbutter und Sojasauce brätst. So zauberst du mit nur drei Zutaten ein edles Gericht. Ein Rezept, so einfach, dass es sogar mein Freund freiwillig kocht. Parallel dazu ein Stück Fisch in die Pfanne und fertig ist das schnelle Abendessen. Ich genieße ihn aber auch gern vegetarisch mit Piroggen mit Kartoffel-Füllung. Das dauert dann zwar länger, ist aber eine grandiose Kombination.

Caesar Pasta Salad

Nudelsalat mal anders! Caesar Pasta Salad basiert auf dem berühmten Caesar Salad verfeinert mit Pasta deiner Wahl. Besonders eignen sich hier Penne und Tortiglioni oder Rigatoni, du kannst aber auch Fusilli oder andere Nudelsorten verwenden. Tipp: Falls du den Salat für ein Buffet oder Picknick vorbereitest, solltest du Salat und Croûtons separat anrichten. So bleibt der Salat besonders lange knackig und eignet sich auf super als vorbereiteter Pausensnack für die Arbeit.

Weiße Bohnen in Tomatensauce

Rustikal. Fruchtig. Sämig. Das Tapas auch ganz einfach sein können, zeigen diese weiße Riesenbohnen in Tomatensauce. So steht das Gericht in nur fünf Minuten auf dem Tisch und fasziniert doch mit intensiven Aromen. Bei uns ist dieser Klassiker an fast jedem unserer Tapas-Abende zu finden. Ein weiteres Plus: Dieses Tapas-Gericht ist vegan.

Kürbislasagne

Fruchtig. Leicht Süß. Mit Suchtpotenzial. Kürbislasagne ist mein absolutes Lieblingsrezept für Lasagne. Nicht nur wegen der knusprigen Kürbiskerne, sondern vor allem der aromatischen Füllung. Und tatsächlich musste ich kein anderes Rezept schon vor Veröffentlichung herausgeben, wie dieses hier. Denn alle meine Freunde, die es probierten und selbst jene, die nur im Rahmen meines veganen Tasting-Menüs davon hörten, waren super hartnäckig. Verständlich, denn dieses Rezept ist nicht nur himmlisch lecker, sondern auch deine Eintrittskarte zur besten veganen Lasagne aller Zeiten.

Italienische Minestrone

Sämig. Fruchtig. Wie von einer italienischen Nonna gekocht. Minestrone ist eine dickflüssige italienische Gemüsesuppe. Zu lecker, um wahr zu sein. Typische Zutaten sind Zucchini, Karotten, Sellerie und Nudeln. Für ein authentisches Aroma

kommen Lorbeerblätter, Knoblauch und Speck hinzu. Letzterer kann ganz einfach durch eine vegane Version ersetzt werden. Und auch sonst sind dir keine Grenzen gesetzt. Kreiere deine Lieblingsminestrone!

Couscous-Salat mit Halloumi

Orientalisch. Erfrischend. Saftig. Marinierter Halloumi, knusprig gebraten auf fruchtigem Couscous-Salat. Eine unwiderstehliche Kombination aus Grillkäse, Getreide, Minze und Datteln. Ob für die nächste Grillfeier, ein Picknick im Grünen, ein ganzes Buffet mit Leckereien, fürs Büro oder einfach nur ein bisschen Soulfood für daheim: Couscous-Salat mit mariniertem Halloumi passt einfach immer. Mein Tipp: Marinier deinen Halloumi selbst und zaubere dir so ein Gericht, ganz nach deinem Geschmack.

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.

Melonen-Feta-Spieße mit Basilikum

Du suchst nach einem erfrischenden Fingerfood für das nächste Buffet, Grillfest oder Picknick? Dann kommen Melonen-Feta-Spieße gerade recht. Denn die sind nicht nur herrlich fruchtig, sondern lassen sich auch super vom Spieß knabbern ohne von der Wassermelone klebrige Hände zu bekommen. Das Beste? Ein separates Dressing aus Minze und Limettensaft, dass du dir vom Reinbeißen frisch drüber träufeln kannst.

Pasta con pomodori e peperoni

typisch italo-amerikanisches Gericht schnell gezaubert und daher ein perfektes Gericht für unter der Woche. Ob als schnelles Mittagessen oder wohl verdientes Abendessen: einmal gekocht, wirst du dieses Rezept immer wieder machen wollen.

Knoblauch-Tomaten

Fruchtig. Würzig. Karamellisiert. Knoblauch-Tomaten sind das perfekte Tapas-Gericht und besonders einfach in der Zubereitung. Einleitung Ich bereite die Knoblauch-Tomaten am liebsten in der Pfanne zu, da dies schneller geht und sie besonders schön karamellisieren. Wenn du größere Menge vorbereiten magst oder parallel sowie etwas im Ofen zubereitest, kannst du sie aber auch im Ofen garen. Dafür die

Tomaten einfach mit den anderen Zutaten (außer dem Essig) in die Tapas-Schälchen geben und im Ofen bei 180 Grad circa 20-30 Minuten backen. Kurz vor dem Herausnehmen, mit dem Essig ablöschen.

Pasta-Salat mit Oliven

Schmetterlingsnudeln, karamellisierte Tomaten und die schönsten Oliven. Dieser vegane Nudelsalat ist eine Ode an den Spätsommer und zaubert mir jedes Mal ein Lächeln auf die Lippen. Du suchst nach dem perfekten Rezept für das nächste Picknick oder Sommerfest, die nächste Grillparty oder das nächste Partybuffet? Dann gehört dieser Pasta-Salat mit Oliven ganz oben auf deine Liste.

Pipirrana

Kunterbunt, erfrischend, aromatisch. Pipirrana ist ein Salat aus dem Süden Spaniens, der aus Paprikaschoten, Tomaten, Gurken und Zwiebeln besteht. Pipirrana-Salat ist dabei besonders fein gewürfelt, der sich perfekt als Beilage oder Tapas-Komponente eignet. Wichtig: Am besten schmeckt der Salat frisch zubereitet. Da er nach einiger Zeit wässrig wird und seinen Biss verliert, sollte er innerhalb eines Tages verzehrt werden.