

Kimchi

Scharf und sauer. Explodiert dein Mund gerade? Ja, aber wegen dem ungewöhnlichen Geschmackserlebnis! Wer authentische koreanische Küche zu Hause genießen möchte, fängt am besten mit Kimchi an. Denn das macht sich fast ganz von allein.

Sesam-Brokkoli-Röschen

Super schnell, super knusprig. Das vielleicht beste gesunde Fingerfood überhaupt! Brokkoli-Röschen im Sesammantel sind perfekt zum Snacken und Dippen und eignen sich damit perfekt für Parties, als außergewöhnliche Vorspeise oder leichte Beilage zum Hauptgang.

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.

Süßkartoffel-Kokos-Suppe

Cremige Süßkartoffelsuppe mit einem Hauch Kokos und knackigen Zuckerschoten. Na, läuft dir bei dem Gedanken auch schon das Wasser im Mund zusammen? Sollte es! Denn diese Komposition ist ein wahrer Gaumenschmeichler. Ob an kalten Tagen oder als exotisches Highlight an lauen Sommerabenden: Dieses Süsschen schmeckt einfach immer!

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.

Mango-Kokos-Curry mit Marillen

Hier baden süße Früchte in samtiger Kokosmilch und würzigem Curry. Dieser exotische Traum wird deinen Gaumen verwöhnen und dir das Gefühl geben, an exotischen Stränden direkt am Meer zu speisen.

Chili sin carne

Dieses feurige Chili sin carne weckt deine Lebensgeister! Mit der richtige Schärfe, feiner Würze und seiner sämigen Konsistenz, lässt diese vegane Chili Variante nichts vermissen. Ganz im Gegenteil: Danach wirst du diese Soul food jedem Chili con carne vorziehen. Warum? Dieses Chili besitzt Tiefe und sorgt für eine wahre Geschmacksexplosion.

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.