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.

Erbsen & Möhrchen

Erbsen & Möhrchen nach Omas Art ist Hausmannskost und für viele ein echtes Kindheitsessen. Wer hat als Kind nicht schon die süßen Möhrchen genascht, während das Gemüse abtropfte? Ich serviere das Gericht noch heute, wie ich es von meiner Mama gelernt habe: in einer cremigen Béchamelsauce.

Spaghetti-Kürbis mit Tomatensauce

Ein Kürbis, dessen Fruchtfleisch wie Spaghetti aussieht? Ja, das gibt es. Und was würde dazu besser passen, als Tomatensauce? Back‘ deinen Spaghettikürbis ganz einfach im Ofen, kratz ihn aus, fülle und überback ihn. Klingt spannend und köstlich? Na dann nichts wie los.

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!

Paprika-Salat

Bunt, aromatisch und mit dem perfekten Biss. Dieser Paprika-Salat ist besonders knackig. Umspielt von einer leichten Vinaigrette steht dabei das pure Paprika-Aroma im Vordergrund. Ein Salat, der so viel mehr ist, als nur eine Beilage. Auf ihm kannst du Fisch und Fleisch betten, du kannst du ihn zum Picknick mitnehmen oder auf Buffet stellen. Paprika-Salat kann einfach niemand widerstehen.

Tagliatelle

Selbstgemachte Pasta ist einfach etwas Feines. Besonders oft machen wir zu Hause Tagliatelle. Diese Art von Nudeln sind

besonders einfach herzustellen. Auch ohne Nudelmaschine zauberst du so in nur wenigen Minuten herrlich frische Pasta. Selbstgemachte Tagliatelle essen wir am Liebsten mit selbstgemachtem Pesto oder selbstgemachter Tomatensauce.

Pasta al limone

Perfekt gekochte Pasta, würziger Parmesan und erfrischendes Zitronenaroma. Pasta al limone ist ein italienisches Nudelgericht, bei dem aus nur ganz wenigen Zutaten ein wunderbares Gericht entsteht. Wir machen diese Art von Pasta daher meist, wenn wir nicht viel Zeit haben und dennoch nicht auf guten Geschmack verzichten wollen. Als Pasta nehmen wir gerne Bavette oder Linguine, Spaghetti und andere Sorten eignen sich aber ebenso gut. Du kannst die Pasta al limone dabei ebenso als Hauptgericht oder aber auch als Vorspeise servieren.

Bunter Salat mit Oliven

servieren dann gerne Blattsalat mit Paprika, Gurke, Mais und Frühlingszwiebeln. Getoppt wird der Sommersalat dann mit hartgekochten Eiern und gewürfeltem Emmentaler. So wird der Salat nicht nur besonders aromatisch, sondern auch gut sättigend. Das besondere Highlight: Grüne Oliven mit Mandeln gefüllt.

Melonen-Feta-Salat

chend. Fruchtig. Aromatisch. Dieser Melonen-Salat verführt dich mit einer Kombination aus saftiger Wassermelone und würzigem Feta. Zusammen mit etwas Limettensaft, Minze und Pinienkernen entsteht so das perfekte Gerichte für die Sommermonate. Wenn du also leicht verdauliche Gerichte für heiße Tage suchst, ist Melonen-Feta-Salat die richtige Wahl.

Gnocchi alla romana

Herzhaft. Köstlich. Italienisch. Gnocchi alla romana sind gebackene Taler aus Hartweizengrieß, die im Ofen mit Parmesan überbacken werden. Zusammen mit Tomatensauce serviert, versetzt dich dieses klassische Gericht der römischen Küche direkt an den Campo de’ Fiori inmitten Roms. Probiere es aus und überrasche deine Gäste mit einem außergewöhnlichen Gericht.

Fasolakia

Einfach aber aromatisch. Fasolakia ist in griechischer Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffeln in Tomatensauce, lässt sich super vorbereiten, ist vegan und schmeckt sogar kalt. Damit ist es für uns das perfekte Sommergericht für heißte Tage.

Gebackene Süßkartoffel mit Brokkoli

Heiß dampfende Süßkartoffeln, cremige Sauce, fruchtige Tomaten und knackiges Gemüse. Gefüllte Süßkartoffeln sind ein ebenso buntes wie gesundes Gericht. Während sich die Süßkartoffeln quasi von selber backen, kannst du so aromatische Toppings zaubern. Knallige Farben, ganz viele Vitamine: hier sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt.