

Ingwer-Eistee

Wir haben ihn in vietnamesischen Restaurants kennen und lieben gelernt: Ingwer-Eistee. Unverschämt süß, eiskalt, und leicht scharf. Vor allem im Sommer eins unserer liebsten Getränke. Ob beim Picknick, zu Sommerrollen oder Mangosalat. Dieser Ingwer-Minz-Eistee ist die perfekte exotische Erfrischung.

Kiwi-Eis am Stil

Kiwisorbet eignet sich perfekt für Eis am Stil! Da diese Geschmacksrichtung super selten zu finden ist, machen wir es am liebsten einfach selbst. Das geht nicht nur blitzschnell, sondern auch kinderleicht. Alles was ihr braucht, sind Eis-am-Stil-Formen, Kiwis, brauner Zucker und ein bisschen Zeit. Probiert es aus und holt euch die perfekte Abkühlung!

Mojo Rojo

Feurig, cremig und perfekt zum Dippen. So präsentiert sich die typisch kanarische Sauce Mojo Rojo. Und obwohl das Rezept nur zwei Minuten dauert ist der spanische Dip so viel mehr als nur eine Last-Minute-Lösung. Sie ist das Highlight aus dem Teller. Klassisch wird sie dabei zusammen mit Mojo Verde zu Papas arrugadas gereicht.

Erdbeer-Cantuccini-Torte

Zauber in nur einer Stunde eine entzückende Torte! Meine Erdbeertorte mit Mascarponecreme ist schnell gemacht, herrlich cremig und fluffig leicht. Das Beste daran? Die Cantuccini! Zusammen mit den Pistazienkernen bilden sie einen wunderbaren Kontrast zu dem weichen Mandelbiskuit.

Mexikanische Tacos

So schmeckt Mexiko! Wir lieben mexikanische Tacos und servieren diese besonders gerne, wenn Freunde zum Essen kommen. Der Grund? Hier ist für jeden etwas dabei und das Abendessen wird richtig interaktiv. Lange haben wir an besonders authentischen Rezepten gefeilt. Inzwischen servieren wir aber immer öfter rein vegane Tacos. Denn diese sind nicht nur köstlich, sondern auch besonders nachhaltig.

Bolognese-Sauce

Rot, tomatig, ein Gefühl von zu Hause. Spaghetti Bolognese, das Essen unserer Kindheit ist und bleibt der Klassiker schlecht hin. Auch wenn das Gericht nicht wirklich etwas mit italienischer Küche zu tun hat, gilt Spaghetti Bolognese bei vielen als absolutes Lieblingsessen. Die Geheimzutat für eine

perfekte Bolognese? Zeit!

Griechische Moussaka

Moussaka ist Essen für die Seele. Das Geheimnis? Der Auberginen-Hackfleisch-Auflauf besteht aus mindestens vier Schichten und jeder Menge Liebe. Traditionell mit Hammelfleisch zubereitet, wird griechische Moussaka in der modernen Küche meist aus einer Rinderhackfleisch-Sauce, frittierten Auberginen, gekochten Kartoffeln und einer cremigen Béchamel zusammengesetzt. Du siehst: Die Zubereitung ist etwas aufwendiger. Aber glaub mir: es lohnt sich wirklich. Nur die Kalorien solltest du ignorieren.

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.

Mojo Verde

Wenn Kräuter mit Knoblauch und Chilies zu einem cremigen Dip verschmelzen, handelt es sich mit großer Wahrscheinlichkeit um Mojo Verde. Die berühmte spanische Sauce macht nicht nur zu Papas Arrugadas eine spitzen Figur, sondern präsentiert sich als perfekter Brot-Dip und optimale Begleitung und Kartoffelgerichte aller Art.

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.

Sommerrollen

Vietnamesische Sommerrollen sind kleine Glückspäckchen, die ihr nach Lust und Laune befüllen könnt. Meine Lieblingsvariante ist vegan und besonders authentisch: Saftige Mango und Gurke, knackige Sojasprossen und Karotten getoppt mit Erdnüssen und Sojasprossen für den richtigen Crunch und frischem Koriander und vietnamesischer Minze für den extra Frischekick. Jetzt braucht ihr nur noch einen aromatischen Dip wie Mango-Salsa. Mein absoluter Favorit ist hier aber

selbstgemachte Erdnuss-Sauce.

BBQ Chicken Wings

Knusprige Haut, saftiges Fleisch und feurige BBQ Sauce – so schmeckt Amerika. Das Geheimnis für die perfekten Chickenwings? Selbstgemachte Barbecue-Sauce! So verleihst du deinen Hühnerflügeln nicht nur eine tolle Farbe, sondern sorgst auch für das richtige Aroma: Eine Mischung aus Schärfe, Süße und Säure. So muss gebackenes Hühnchen schmecken!