

Pasta con gamberi e pomodori

Garnelen, Pasta und Tomaten gehören einfach zusammen. Wir lieben diese aromatische Kombination und servieren das Gerichte gerne in Form einer großen Schale, die wir in die Mitte des Tischs stellen. Besonders beliebt: die italo-amerikanische Variante, die italienische Kochkunst mit sündhaften Zutaten wie Schmelzkäse kombiniert. Diese Pasta-Schüssel wird schneller leer sein, als du gucken kannst.

Tomatenquiche

Reife Tomaten, knuspriger Teig, cremige Füllung. Tomatenquiche ist das perfekte Sommeressen. Hier ist jeder Bissen ein Genuss! Bei uns ist es eins der ersten Gerichte nach der Tomatenernte. Ob zum Picknick, auf dem Buffet für die Gartenparty: diese Quiche ist immer der Renner! Und einmal ausgekühlt und vorgeschnitten, kannst du sie einfach auf der Hand essen.

Gilda

Gilda ist ein klassisches Pintxo, das aus Sardellen, Oliven und Peperoni besteht. Auf einem Zahnstocher aufgespießt, ist das Gericht ein kleiner Snack der zu Getränken gereicht wird. Gildas können dabei auch Teil eines Tapas-Dinners sein.

Clafoutis mit Johannisbeeren

Clafoutis vereint das beste aus Auflauf und Kuchen! In süßem fluffigen Teig versteckt sich hier süßes Obst. Ich verwende am liebsten frisch geerntete Johannisbeeren von meinem Balkon, backe das luftige Gebäck aber gerne mit Marillen, Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Wenn keine Gäste da sind, löffeln wir den süßen Auflauf dabei meist direkt aus der Form. Für einen Kaffeeklatsch hingegen wird die prachtvolle Clafoutis vor aller Augen portioniert oder direkt in Mini-Ofenformen gebacken.

Spargelsalat mit Prosciutto

Spargelsalat mit Prosciutto bringt dir den italienischen Sommer direkt nach Hause. Das volle Aroma reifer Kirschtomaten, knackiger Spargel und würziger Schinken verwöhnen deinen Gaumen. Ob als elegante Vorspeise oder erfrischender Hauptgang: diesen Sommersalat lieben einfach alle.

Bruschetta al pomodoro

Geröstetes Brot, fruchtige Tomaten, vollmundiges Olivenöl. Bruschetta al pomodoro ist eine klassisch italienische

Vorspeise, die sich auf den puren Geschmack konzentriert und zeigt: Einfaches kann so gut sein! Besorg dir die prachtvollsten Tomaten, die du kriegen kannst und lass dich von einem Aroma verzaubern, dass an laue Sommerabende in der Toskana erinnert.

Dorade mit Zitrone

Frische Dorade, spritzige Zitrone, aromatische Kräuter. Gebackene Dorade aus dem Ofen ist ein herrliches Gericht für Mittelmeer-Vibes. Besonders lecker schmeckt der Fisch gefüllt mit Thymian und gefüllter Petersilie. Und wenn dann das Aroma auf dem Ofen strömt, läuft einem das Wasser förmlich im Mund zusammen.

Getrocknete Himbeeren

Wer liebt ihn nicht, den Geschmack von süßen Himbeeren? Fange den Geschmack des Sommers ein, indem du deine Himbeeren trocknest und so fürs ganze Jahr haltbar machst. So kannst du sie im Müsli genießen, pur snacken oder in Desserts verarbeiten.

Roastbeef-Stulle mit Remoulade & Ei

Saftiger Aufschnitt, geröstetes Brot, würzige Remoulade. Wie schick ein belegtes Brot sein kann, zeigt diese Roastbeef-Stulle mit Remoulade und Ei. Mein Tipp: Besonders lecker wird es mit selbstgemachter Remoulade. Die Krönung aber ist ein selbstgemachtes Roastbeef.

Chicken Parmigiana

Aromatisch. Einfach. Schnell. Chicken Parmigiana ist ein italo-amerikanisches Familiengericht, das in den USA wohl jedes Kind kennt. Ein richtiges Soulfood-Rezept. Hier wird die deftige amerikanische Küche mit italienischer Finesse verbunden. Treffen panierte Hühnerschnitzel auf raffinierte Sauce. Klassischerweise sorgen hier Sardellen für einen besonders authentischen Geschmack. Wer diese nicht mag, kann sie aber problemlos weglassen. So ist Chicken Parmigiana schließlich ein Gericht, das zeigt, dass es sich manchmal lohnt, den traditionellen Weg zu verlassen.

Spargel-Risotto

Cremiges Risotto, knackiger Spargel: Diese Kombination ist die Verführung schlechthin! Spargel-Risotto kannst du als Vorspeise oder Teil der Hauptspeise reichen. Es macht einfach

immer eine elegante Figur und ist eine Garantie, um deine Gäste zu beeindrucken! Mein Tipp: Einen Teil des Spargels vorkochen und ins Risotto geben und feinen Spitzen als angebratenes Topping oben auf geben.

Caesar Pasta Salat mit Hühnerbrust

Einmal Caesar Salad mit allen Extras? Dann ist diese Salatvariante mit Pasta und gebratener Hühnerbrust genau das richtige für dich. Dieses amerikanische Gericht ist ebenso aromatisch, wie gehaltvoll. Hier wird sicher jeder satt! Damit eignet sich der Salat perfekt als reichhaltiges Mittags- oder Abendessen. Extra cremig, extra knusprig. Hier bleiben keine Wünsche offen.