Bananenbrot mit Brombeer-Marmelade und Erdnusscreme

Saftiges Bananenbrot. Süße Brombeer-Marmelade. Luftig aufgeschlagene Erdnusscreme. Schon für sich ist Bananenbrot ein grandioses süßes Frühstück. Mit süßen Aufstrichen und Cremes aber wird es zu einem himmlischen Genuss. Eine Kombination, die besonders in den Metropolen dieser Welt gereicht und als hippes Frühstück bzw. Brunchgericht zelebriert werden. Es erinnert an das klassisch amerikanische Erdnussbutter-Marmeladen-Sandwich, nur besser, aromatischer, raffinierter.

Nussmüsli mit Granola

Knackig. Nussig. Reichhaltig. Dieses Müsli gibt dir jede Menge Energie. Ich verarbeite einen Teil der Nüsse dabei gern in knusprigem Granola. Die Kombination der Nüsse steht dir dabei völlig frei. Ob Haselnuss, Walnuss, Pekannuss, Paranuss, Mandeln, Erdnüsse oder Cashews – deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

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.

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.

Shrimpcocktail

Wer Meeresfrüchte und Cocktailsaucen mag, wird dieses Shrimp-Cocktail lieben. Perfekt für Empfänge, Cocktailpartys, Retroevents oder Vorspeise. Wir lieben die interaktive Note, reichen daher gerne einen Cocktail für zwei Personen. Falls im Stehen gegessen wird, kannst du die Portion auch einfach auf zwei oder sogar vier kleine Gläser aufteilen.

Caesar Salad

Parmesan, Croûtons und dem eigens für den Salat entwickelten Caesar Dressing besteht. Der Salat ist dabei besonders für seinen Crunch und die intensiven Parmesan-Aromen bekannt. Er wird daher meist als eigenständiges Gericht und nicht als Beilage serviert. Damit die Croûtons knusprig bleiben, sollten die Zutaten dabei erst kurz vor dem Servieren miteinander vermengt werden.

Cremiges Kartoffelpüree

Samtig. Weich. Und herrlich cremig. Ein gutes Kartoffelpüree braucht nicht mehr als vier Zutaten und ein bisschen Liebe. Ob zu Fischstäbchen, Spinat oder Schlemmerfilet. Kartoffelpüree ist ein wahres Kindheitsessen. Inzwischen haben wir uns aber auch in die vegane Version verliebt, reichen diese gerne zu veganen Würstchen und Erbsen & Möhrchen. Und auch nach 30 Jahren macht mein Papa noch den gleichen Witz, wenn dieses Essen auf den Tisch kommt: Wie heißt das Reh mit Vornamen? Kartoppelpü!

Waldorfsalat

Erfrischend. Knackig. Fruchtig. Seit seiner Erfindung im Vorläufer des Waldorf-Astoria-Hotels, gilt die amerikanische Salatkreation als Klassiker. Obwohl es inzwischen viele Abwandlungen gibt, bereite ich den Salat gerne traditionell

zu, nehme statt der schweren Mayonnaise aber Salatmayonnaise. Das Gemüse und Obst kann dabei in Julienne (feine Streifen) oder Würfel geschnitten wird. Ich entscheide mich dabei meist für Würfel, da der Waldorfsalat so einen besonderen Biss hat.

Erdnusscreme

Was ist besser als Erdnussbutter? Luftig aufgeschlagene Erdnusscreme aus Erdnussbutter, Sahne, Vanillezucker und einer Prise Salz. Ob als süßer Aufstrich oder Dessertkomponente, Erdnusscreme ist ein zartschmelzendes Stückchen Glück. Am liebsten bereite ich diese vegan so. Probiere mein Rezept und lass dich überraschen.

Bacon Waffles

Herzhafte Buttermilchwaffeln, knuspriger Speck, Spiegelei, gebackene Tomate und natürlich jede Menge Maple Sirup: Ein amerikanisches Waffle breakfast ist reichhaltig, süß-salzig und vor allem unglaublich lecker. Wer einmal in eine weiche Waffel mit Bacon und Ahornsirup gekostet hat, will einfach immer mehr. Überleg dir also gut, ob du dieses Rezept probieren möchtest. Denn es macht süchtig.

Kartoffel-Wedges in Knusperpanade

zaubern. Mein Geheimnis für die perfekte Knusperpanade? Ein selbstgemachter Rub aus gemahlenen Röstzwiebeln und Gewürzen. Während die Kartoffelspalten innen schön weich bleiben, verleiht der Rub ihnen so die optimale Kruste. Aber Vorsicht! Diese knusprigen Wedges machen süchtig!

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.