Mangosalat

Vietnamesischer Mangosalat ist eine Fernreise für deine Geschmacksnerven. Hier badet saftige Mango in einem Meer aus Sojasprossen und Karotten, kitzeln Koriander und vietnamesische Minze deinen Gaumen, sorgt ein Duo aus roten Zwiebeln und Röstzwiebeln für den richtigen Crunch. Das Beste: Ein erfrischendes Dressing im Pho-Stil. Klingt verlockend? Dann probier es aus!

Mango-Maracuja-Sorbet

Selbstgemachtes Eis gibt es hier mindestens einmal die Woche. Wenn ich etwas mehr Zeit habe oder am Wochenende den Nachmittag sowieso mit Kochen beschäftigt bin, nutze ich die Zeit super gerne für mein Mango-Maracuja-Sorbet. Es braucht nur zwei Zutaten und zugegebener Maßen etwas Geduld. Dafür ist das Ergebnis sensationell. Ich erinnere mich daran, wie wir in meiner Zeit im Studentenwohnheim in Österreich plötzlich mit zwölf Leuten aus einer Form gelöffelt haben, nachdem immer mehr Freunde in die Küche kamen, um zu probieren. War dann natürlich ratzfatz alle, aber alle glücklich.

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.

Mango-Salsa

Baaaamm! Diese Mango-Salsa entführt dich in exotische Welten. Fruchtig, intensiv, überraschend. Verleih‘ deinem Essen dieses eine kleine Detail, das den Unterschied zwischen einem guten und einem fantastischen Gericht macht.

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 Süppchen schmeckt einfach immer!

Chili-Knoblauch-Dip

Süß. Scharf. Sauer. Ein guter Chili-Knoblauch-Dip bringt Feuer ins Essen und hat gleichzeitig die perfekte Balance. Die Kombination aus frischem Limettensaft, Sojasauce und Fischsauce macht die Sauce besonders aromatisch. Wir genießen

den Dip am liebsten zu asiatischen Teigtaschen wie Bánh bao (vietnamesischen Hefeklößchen) und Nudelgerichten.

Currybrot mit Orangendip

Würziges Currybrot, erfrischender Orangendip. Einfach eine unschlagbare Kombination, Fernweh für deine Geschmacksnerven. Es ist kinderleicht, unglaublich günstig und superschnell! Nicht mal eine Brotbackform brauchst du. Zusammen mit den richtigen Gewürzen wie Curry und Chiliflocken sowie einem fruchtig frischen Orangendip wird es zu einem wahren Gedicht.