

Wirsing-Gemüse nach Omas Art

Wirsing-Gemüse nach Omas Art konnte ich schon als Kind nicht widerstehen. Und auch Jahre später liebe es noch: Wirsing mit Kartoffeln und Speck – ein heiß geliebter Klassiker meiner Kindheit. Du suchst ein anderes Wirsing-Rezept? Dann probier' meinen Rahmwirsing.

Rote-Bete-Apfel-Salat

So schmeckt der Winter! Süßer Apfel, erdige Rote Beete und knackige Walnüsse, verbinden sich zu einem Salat, der es krachen lässt. Hier ist nicht nur die Farbe intensiv, sondern vor allem der Geschmack.

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Luftiger Baiser, saftiger Teig und fruchtiger Rhabarber: Dieser Kuchen ist ein wahres Gedicht, sieht unglaublich elegant aus und ist dabei kinderleicht zubereitet. Einer meiner absoluten Favoriten für Kaffeeklatsch, Picknick und Sommerfeste.

Grießbrei mit Heidelbeeren

Grießbrei ist langweilig? Aber nicht doch! Mit frischen Heidelbeeren wird er zur farbenfrohen Geschmacksexplosion. So zauberst du in nur 15 Minuten ein spektakuläres Dessert – einen Grießbrei bei dem deine Oma nach dem Rezept fragt statt andersherum.

Schoko-Cappuccino-Pulver

– ganz nach deinem Geschmack! Ein bisschen mehr Kakao oder eine extra Prise Kaffee? Mit Zimt, Nelken oder Lebkuchengewürz kannst deinem Cappuccino sogar eine ganz persönliche Note verleihen. Jetzt ausprobieren, Rezept nachmachen und deine Lieblingsmischung kreieren. Das Pulver eignet sich übrigens auch super als selbstgemachtes Weihnachtsgeschenk!

Feine Blumenkohl-Suppe

Mit einer feinen Blumenkohlsuppe wird es sofort wohlig warm ums Herzs. Mild und aromatisch verwöhnt sie den Gaumen und kitzelt mit einer dezenten Muskatnote die Geschmacksnerven. Meine wohl liebste Wintersuppe schmeckt nach zu Hause, ganz viel Liebe und herzlichen Winterabenden im Kreise der Liebsten. Das musst du probiert haben!

Apfel-Rotkohl

Es schmeckt nach Kindheit, fruchtig und würzig zugleich. Wenn es Rotkohl gab, duftete das ganze Haus nach Gewürzen und man wusste schon Stunden vorher, was für einen gleich für Gaumenschmaus erwarteten würde. Holt euch diesen Geschmack zurück auf den Teller und genießt eins der schönsten Traditionsgerichte.

Buttercreme-Torte mit gebrannten Mandeln

Du magst gebrannte Mandeln? Dann wirst du diese Torte lieben! Eine zarte Buttercreme, weicher Biskuit und der herrliche Geschmack von in Zucker karamellisierten Mandeln. Wenn es draußen langsam kalt wird, ist dies die perfekte Süßigkeit für eine extra Portion Glücksgefühle.

Zitronen-Mayonnaise

Gönn' dir mal was – und zwar eine gute Portion Mayonnaise! Ob auf kross frittieren Pommes, für ein extra cremiges Salatdressing oder als gehaltvoller Dip. Wenn sie auch nicht den Hüften schmeichelt, ist Mayonnaise doch unheimlich

verlockend. Ein Hauch Zitrone sorgt für die gewisse Raffinesse und schon kannst du den fettigen Genuss als kulinarischen Genuss anpreisen.

Alkoholfreier Apfelpunsch

Wenn ich aus der Kälte nach Hause komme, wärme ich mich meistens mit einem Tee auf. Manchmal aber darf es etwas besonderes sein und dann wird Apfelpunsch geschlürft. Mit dem fruchtigen Aroma auf den Lippen, dem winterlichen Duft im Raum und einem wohlig warmen Gefühl im Bauch sind die kalten Monate nur noch halb so schlimm.

Herzhafte Zwiebel-Plätzchen

Favourit für den Titel als euer neues Lieblingsgebäck sind diese saftigen Zwiebelplätzchen mit Roggenmehl, die sich super vorbereiten lassen und für ein ganz neues Geschmackserlebnis sorgen! Durch ihre flache Form, müsst ihr sie nicht einmal aufschneiden. Genießt sie einfach pur, kombiniert sie mit Dips oder tunkt sie in Salatdressings und Saucen, um auch den letzten wertvollen Tropfen davon auf eurem Teller genießen zu können.

Walnuss-Pesto

iner neuen feine Note. So duftet mein Walnusspesto nicht nur verführerisch, sondern kombiniert die Aromen von frischer Petersilie und gereiften Parmesan mit milden Walnüssen.