

# Mokka Panna Cotta

Feine Kaffeearomen, seidige Konsistenz. Mein Mokka Panna Cotta entführt dich in die intensive Welt des Kaffees. Zaubere dir dieses Kaffee-Dessert in nur wenigen Handgriffen und verwöhne deine Gäste mit einem Nachtisch, der die Geschmacksnerven mit einer dezenten Süße und sahnigen Aromen verwöhnt.

---

# Spaghetti mit Fleischbällchen

Ob erstes Date, Familienessen oder entspanntes Essen mit Freunden: Welches Gericht sagt mehr „Ich mag dich“ und als Spaghetti mit Hackbällchen? Es vermittelt ein Gefühl von zu Hause, Wärme und Zuneigung, gilt als klassisch italienische Hausmannskost und wurde durch Susi & Strolch zu einem der berühmtesten Disney-Momente. Ich verrate dir mein absolutes Lieblingsrezept! Mein Geheimtipp: Fleischbällchen aus Salsiccia, die in der Tomatensauce gar ziehen statt angebraten zu werden.

---

# Gebackene Birne

Edle Vorspeise, vollmundiger Geschmack. Mein Rezept für gebackene Birne ist die edle Version meines Warmer Birnen-Salats und einer der beliebtesten Gänge meines Herbstmenüs. Die Kombination aus weicher Birne, knusprigem Speck, erdigen Pekannüssen und einer Sauce aus Ahornsirup und süßen Senf, ist ein feines Spiel der Aromen, das Lust auf mehr macht.

---

# Kürbislasagne

Fruchtig. Leicht Süß. Mit Suchtpotenzial. Kürbislasagne ist mein absolutes Lieblingsrezept für Lasagne. Nicht nur wegen der knusprigen Kürbiskerne, sondern vor allem der aromatischen Füllung. Und tatsächlich musste ich kein anderes Rezept schon vor Veröffentlichung herausgeben, wie dieses hier. Denn alle meine Freunde, die es probierten und selbst jene, die nur im Rahmen meines veganen Tasting-Menüs davon hörten, waren super hartnäckig. Verständlich, denn dieses Rezept ist nicht nur himmlisch lecker, sondern auch deine Eintrittskarte zur besten veganen Lasagne aller Zeiten.

---

# Braciole Napoletane

Langsam geschmort und herrlich duftend. Braciole Napoletane sind italienische Rinderrouladen in Tomatensauce. Durch eine Füllung aus Parmesan, Rosinen werden die Rouladen besonders aromatisch. Hol dir die neapolitanische Spezialität nach Hause und verwöhne deinen Gaumen mit einem Gericht, das dir das Gefühl gibt mitten in Neapel von einer italienischen Nonna bekocht zu werden. Und wenn du nicht genug davon bekommst, kannst du dir die Braciole Napoletane direkt auf Vorrat einkochen.

---

# Italienische Minestrone

Sämig. Fruchtig. Wie von einer italienischen Nonna gekocht. Minestrone ist eine dickflüssige italienische Gemüsesuppe. Zu lecker, um wahr zu sein. Typische Zutaten sind Zucchini, Karotten, Sellerie und Nudeln. Für ein authentisches Aroma kommen Lorbeerblätter, Knoblauch und Speck hinzu. Letzterer kann ganz einfach durch eine vegane Version ersetzt werden. Und auch sonst sind dir keine Grenzen gesetzt. Kreiere deine Lieblingsminestrone!

---

## Focaccia

gehört für mich zu dem schönsten Gebäck dieser Welt. Es ist kinderleicht zu machen, absolut gelingsicher und super aromatisch. Also ran an den Ofen und probier es aus!

---

## Auberginen-Röllchen

Auberginen-Röllchen sind köstliche Antipasti-Häppchen, die du vor dem oder zum Essen reichen kannst. So schmecken sie nicht nur pur, sondern harmonieren perfekt mit Pasta. In Knoblauchöl gebraten, entfaltet die Aubergine so ihr volles Aroma. Gönn dir ein kleines Stück mediterranes Glück!

---

# Melonen-Spieße mit Minz-Dressing

Melone ist der ideale Sommersnack. Wer die süße Frucht reichen möchte, ohne dass sich die Gäste Hände klebrige Hände holen, kann die Melone ganz einfach aufspießen. So serviert eignet sie sich nicht nur perfekt für Buffets, Picknicks und Grillpartys. Die Spieße geben dir zusätzlich die Möglichkeit die Melone mit einem Dressing zu servieren, dass die volle Aromatik herauskitzelt. Klingt verlockend? Dann probiere es jetzt aus!

---

## Pasta-Salat mit Oliven

Schmetterlingsnudeln, karamellisierte Tomaten und die schönsten Oliven. Dieser vegane Nudelsalat ist eine Ode an den Spätsommer und zaubert mir jedes Mal ein Lächeln auf die Lippen. Du suchst nach dem perfekten Rezept für das nächste Picknick oder Sommerfest, die nächste Grillparty oder das nächste Partybuffet? Dann gehört dieser Pasta-Salat mit Oliven ganz oben auf deine Liste.

---

## Pappa al pomodoro

Entdecke die rustikale Küche der Toskana! Pappa al pomodoro ist ein sämige Tomaten-Brot-Suppe, die oftmals kalt oder lauwarm serviert wird. Fruchtig. Aromatisch. Sämig. Das

perfekte Mittag- oder Abendessen an warmen Sommerabenden. Und: das optimale Rezept für Tomaten, die für einen Salat vielleicht schon zu reif wären. Wir machen Pappa al pomodora daher besonders gern, wenn die Tomatenernte besonders reichhaltig ausfiel.

---

## **Feldsalat mit gebratenen Champignons**

Erdige Aromen, feine Säure. Feldsalat mit gebratenen Champignons ist ein idealer Vorspeisen- oder Beilagensalat. Zucker und Balsamico sorgen für eine besondere Aromatik. Und: der Salat ist in nur fünfzehn Minuten fertig. Bei uns steht er bei Essen mit Familien oder Freunden daher regelmäßig auf dem Tisch.