

Zitronen-Risotto

Zitronig. Sämig. Verführerisch. Zitronen-Risotto ist ebenso edel wie schlicht. Wir schlemmen es genau so gern bei einem schicken Dinner als auch gemütlich aus einer Schüssel auf der Couch. Probiere es selbst und überrasche deine Gäste, deine Geschmacksnerven und dich selbst.

Tomatensauce mit Sardellen

Tomatig. Würzig. Intensiv. Wir lieben diese schnelle Tomatensauce. Dafür sind einfach immer alle Zutaten im Haus. Und durch die eingelegten Sardellen wird die Tomatensoße besonders aromatisch. Das Ergebnis: Die perfekte Soße für Pasta, Gnocchi & Co. Knallrot und verdammt lecker!

Rucolasalat mit Hähnchenbrust

Knackig. Leicht. Erfrischend. Rucolasalat mit Hähnchenbrust ist einer meiner Lieblingssalate. Der leicht bittere Rucolasalat harmoniert perfekt mit den süßen Cocktailtomaten und dem saftigen Hähnchen. Als Dressing muss da natürlich Pesto her. Ich nehme am liebsten Basilikumpesto mit etwas Petersilie. Dann ist dein Salat schon auch fertig. Und der eignet sich übrigens auch super für Picknicks und Grillpartys.

Basilikum-Pesto

Du suchst eine vegane, gesündere Alternative zu Pesto alla Genovese? Dann kannst du dein Basilikumpesto auch ganz einfach ohne Parmesan und mit weniger Olivenöl machen. Darüber hinaus kannst du auch mit den Kräutern spielen. Wenn ich das Pesto als Salat-Dressing verwende, tausche ich zum Beispiel gerne die Hälfte des Basilikums gegen Petersilie. Und für eine günstigere Version kannst du die Pinienkerne durch gehackte Mandeln ersetzen.

Erdbeer-Tiramisu

Cremig. Fruchtig. Köstlich. Erdbeeren und Tiramisu gehören einfach zusammen. Gemeinsam mit Pistazienkernen, Cantuccini und Amaretto entsteht so eine moderne, frische Tiramisu-Interpretation, in die du dich bereits beim ersten Bissen verliebst. Eine Liebeserklärung in Nachtisch-Form. Perfekt für ein Dessert im Glas!

Rosa gebratenes Lachsfilet

Krosse Haut und glänzendes Filet. Gebratener Lachs ist eine wahre Köstlichkeit. Und dabei ebenso delikatschick. Damit der Lachs innen zart rosa bleibt, kommt es auf die richtige

Garzeit an. Mein Tipp: Brate den Lachs vier Minuten bei hoher Hitze auf der Haut und lasse die andere Seite bei kleiner Hitze nur noch kurz Farbe nehmen. Das Ergebnis: Perfekt rosa gebratenes Lachsfilet.

Spargel-Brot-Salat

Knackiger Spargel, knuspriges Panini-Brot, fruchtige Tomaten. Spargel-Brot-Salat ist eine Einladung an den Sommer und herrlich erfrischend. Wir lieben diesen farbenfrohen Salat, und servieren ihn in den warmen Monaten nicht nur gerne als Vorspeise, sondern auch als leichtes Hauptgericht.

Geschmorte Tomaten

Aromatisch. Intensiv. Knallrot. Geschmorte Tomaten verleihen deinen Gerichten eine fruchtig-süße Komponente und sind im Handumdrehen gezaubert. So kannst du sie in nur wenigen Minuten in der Pfanne karamellisieren und anschließend als warme Beilage reichen. Geschmorte Tomaten machen sich dabei nicht nur als schickes Pasta-Topping, sondern passen auch zu zahlreichen Fisch- und Fleischgerichten wie beispielsweise Hähnchenrouladen und Steaks.

Bärlauch-Risotto

Schlotziges Risotto mit feinem Bärlauch-Aroma; was gibt es Feineres? Sobald bei uns die Bärlauch-Saison beginnt und wir die ersten Blätter sammeln können, steht auch rasch wieder Bärlauch-Risotto auf dem Speiseplan. Ob elegante Vorspeise oder raffinierte Hauptspeise. Risotto mit Bärlauch wird deine Geschmacksnerven verzaubern.

Frittierte Tintenfischringe

Frisch frittierte Tintenfischringe, einen Spritzer Zitronensaft – mehr braucht es nicht, um das Meer zu schmecken. Frittierte Tintenfischringe sind nicht nur eine beliebte Tapas-Variante, sondern auch das perfekte Fingerfood. Wir servieren sie am liebsten als Vorspeise, Teil eines mediterranen Dinners oder spanische Tapas.

Pizza Burrata

Eine gute Pizza braucht nicht viel. Knusprigen Teig, eine fruchtige Sauce und aromatischen Käse. So kommt auf unsere Pizza Margherita meistens kein Mozzarella sondern Burrata. So oder so, eins aber steht fest: Selbstgemacht muss sie sein. Und dafür braucht es nicht mal einen Pizzastein oder einen Pizzaofen. Mein Tipp: Pizza aus der Pfanne! Überraschend knusprig und unverschämt lecker!

Milchreis

Cremig. Schlotzig. Samtig weich. Milchreis ist die vielleicht schönste Kindheitserinnerung. Einen Löffel voll direkt aus dem Topf zu naschen, war einfach das Größte. Ob mit Zimt und Zucker, Zwetschgenröster oder Apfelkompott – noch heute ist Milchreis einer meiner Lieblingsnachtische.