

Fruchtige Tomatensauce

Den Sommer in einer fruchtigen Tomatensauce einfangen? Nichts leichter als das. Wer im Sommer selbst Tomaten züchtet oder ein paar zu viele vom Markt mitgebracht hat, kann diese ganz einfach in Tomatensauce verwandeln. Einmal eingekocht, erinnert dich diese Tomatensauce auch Monate später noch an laue Sommerabende.

Vegetarische Lasagne

Du suchst eine vegetarische Lasagne, die so köstlich schmeckt, dass du die ganze Form auskratzen möchtest? Dann habe ich das richtige für dich: Meine Lasagne mit Porree, Kirschtomaten, Auberginen und Karotten. Unter einer Kruste aus aromatischem Käse versteckt sie eine wahre Geschmacksexplosion. Kann man nicht beschreiben, muss man probieren. Also ran an den Ofen.

Espresso-Krokant

Wie wäre es mit etwas Süßem zum Kaffee? Vielleicht knuspriger veganer Krokant, der herrlich nach Espresso und gerösteten Pinienkernen duftet? Diese zuckersüße Nascherei ist echte Seelennahrung und verspricht als Muntermacher den Workaholics unter euch eine extra Portion Energie an endlos langen Bürotagen. Aber auch zum Sonntagskaffe machen die glänzenden Karamellscherben eine herrliche Figur.

Paprika-Pesto

Reife Paprika, cremiger Parmesan und feine Röstaromen. Mein Lieblingspesto überzeugt nicht nur durch den Geschmack, sondern ebenso durch den fruchtigen Geruch. Mit der weichen Textur lädt du deine Pasta zu einem feurigen Tanz ein. Hier wieder jedes Glas bis aus den letzten Tropfen geleert, jeder Löffel abgeschleckt. Ich bekenne mich schuldig: Ohne diese Pesto geht es nicht mehr.

Geschmorte Zucchini

Versteht ihr Menschen, die sagen Zucchini würden nach nichts schmecken? Dabei muss man sie nur etwas kitzeln, damit sie ihren einzigartigen Geschmack entfalten. Besonders in Kombination mit Röstaromen und Knoblauch werden sie zum mediterranen Leckerbissen, Ich mag sie am allerliebsten geschmort. Dann sind sie nicht nur zartschmelzend, sondern auch intensiv im Geschmack.