Mejillones a la marinera

Meeresfrüchte-Tapas sind ebenso traditionell wie beliebt. Einer der Klassiker: Mejillones a la marinera. Die Miesmuscheln in Tomatensauce werde dabei in der Schale serviert. Wir reichen dazu gerne frisch gebackene Tapas-Brot.

Saftiges Bananenbrot mit Nüssen

Saftig. Bananig. Mit Nüssen und Schokolade gespickt. Bananenbrot ist ein leicht süßer Kuchen auf Basis von Bananen und Mehl. Das sehr einfache Gericht begeistert seit Jahrzehnten und ist besonders für das Backen mit Kindern beliebt. Das Brot dabei wird als Snack, Dessert aber auch immer öfter als süßes Frühstück genossen. Veganer Bananenkuchen ist dabei mein absoluter Favourit. So lässt sich das klassische Rezept leicht veganisieren. Mein Lieblingsrezept für Bananenbrot ist zudem zuckerfrei. Das Ergebnis: Ein köstlicher Kuchen, der tagelang saftig bleibt. Wenn man ihn nicht schon vorher vernascht.

Samosas

Dreieckig. Gefüllt. Frittiert. Samosas sind indische Teigtaschen, die in Öl ausgebacken werden. Besonders oft sind sie dabei mit einer würzigen Mischung aus gestampften

Kartoffeln und Erbsen gefüllt. Auch wir lieben diese Zubereitung mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Garam Masala, Fenchelsamen und Kreuzkümmel. Und wer auf die traditionelle Zubereitung mit Ghee verzichtet und stattdessen vegane Butter verwendet, kann die Samosas im Handumdrehen veganisieren.

Pasta alla puttanesca

Sardellen. Oliven. Kapern. Pasta alla puttanesca ist ein Klassiker der süditalienischen Küche und ebenso einfach wie beliebt. So wird die Sauce gezaubert während die Nudeln kochen. Viel schneller geht es nicht. Daher soll auch der Name der Gerichts herrühren, der impliziert, dass die Pasta in Tomatensauce mit Sardellen von Prostituierten zwischen ihren Freier-Besuchen zubereitet wurde. Und nach Leidenschaft schmeckt das Gericht auf jeden Fall!

Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl

Sämig. Aromatisch. Und ein bisschen grün. Einfach österreichischer Kartoffelsalat, wie ich ihn liebe. Wichtig ist, dass die Kartoffeln noch heiß geschält und direkt mit dem Dressing vermengt werden. So saugen sie sich richtig schön voll und strotzen nur so vor Geschmack. Und oben auf gehört natürlich ein zünftiger Schuss Kürbiskernöl aus der Steiermark und eine Handvoll frisches Schnitzel. Dazu ein Wiener Schnitzel oder eine Portion Backhendl und schon fühl ich mich

in meine alte Heimat zurückversetzt.

Saltimbocca alla romana

Zartes Kalbsfleisch, würziger Schinken, aromatischer Salbei. Saltimbocca ist ein traditionelles italienisches Gericht und entspringt der römischen Küche. Der Fokus liegt auf hochwertigen Produkten und frischen Kräutern, die dich im Handumdrehen das perfekte Kalbschnitzel zaubern lassen. Läuft dir schon das Wasser im Mund zusammen? Dann an die Pfannen, fertig, los!

Cremiges Rührei

Extra cremig, extra Buttrig. An das perfekte Rührei kommt nichts außer Butter und Salz. Keine Milch, kein Wasser. Einfach purer Geschmack. Wichtig ist hier nur das richtige Verhältnis von Eiern zu Butter, das Garen auf kleiner Flamme und ständiges Rühren. Klingt einfach? Ist es auch! Mach dir das perfekte Rührei und begeisterte beim nächsten Frühstück oder Brunch deine Liebsten.

Veal Parmigiana

Knuspriges Kalbschnitzel mit Parmesan-Panade, aromatische Tomatensauce mit Sardellen, geschmolzener Mozzarella. Veal Parmigiana ist ein klassisches italo-amerikanisches Gericht, das von italienischen Einwanderern mitgebracht wurde und inzwischen vor allem in New York nicht mehr wegzudenken ist. Das besondere: Veal Parmigiana ist ein Gericht, dass sowohl von Hausfrauen, als auch von exquisiten Restaurants zubereitet wird. Kein Wunder, denn das Rezept vereint das beste aus beiden Welten.

Schupfnudeln

Außen knusprig, innen herrlich weich und perfekt um jede Menge Sauce aufzusagen. Obwohl Schupfnudeln ein klassisches deutsches Gericht sind, habe ich sie das erste Mal in Österreich probiert. Heute lieben wir sowohl die herzhafte als auch die süße Variante in Form von Mohnnudeln. Bei Schupfnudeln ist quasi alles erlaubt. Also probiere dich aus!

Kabeljau auf Spitzkohl

Edel und einfach zugleich. Zarter Kabeljau auf cremigem Spitzkohl ist ein Gericht in perfekter Balance zwischen Hausmannskost und Gourmetküche. Wir lieben das Fischgericht mit Hasselback Potatoes, es kann auch ohne Beilage oder mit Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln oder

Rosmarin-Kartoffeln gereicht werden.

Granola mit Nüssen und Reissirup

Granola ist ein Knuspermüsli aus gebackenen Haferflocken. Ursprünglich mit Honig oder Zucker zubereitet, verwende ich am liebsten Reiszucker. Das Ergebnis: Veganes Granola ohne Industriezucker. Für den perfekten Crunch dürfen dabei ein paar Nüsse nicht fehlen. Ein wenig Zimt und Kardamom und dein Granola schmeckt besonders aromatisch. Obwohl ich Granola auch gerne pur snacke, nehme ich es dabei doch am liebsten als Basis für selbstgemachte Müslimischungen wie Nussmüsli und Beerenmüsli.

Apfel-Sellerie-Salat

Knackig. Erfrischend. Fruchtig. Apfel-Sellerie-Salat ist der perfekte Wintersalat. Denn genau dann hat Stangensellerie Saison, sind die gelagerten Äpfel noch herrlich knackig. Ich gebe gern ein paar Mandeln für den Crunch hinein und balanciere die leichte Schärfe der Zwiebeln mit etwas Agavendicksaft aus. Da dieser Salat lange frisch bleibt, lässt er sich dabei super vorbereiten.