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 verwöhn deinen Gaumen mit einem Gericht, dass 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.

Marillenknödel

Samtweicher Teig. Fruchtige Füllung. Und das volle Aroma der Wachau. Wer einmal in den Genuss von Wachauer Marillenknödel kam, ist ihnen auf immer verfallen. Und die kulinarische Erinnerung an meine frühere Heimat Österreich ist so schnell und einfach selbst gemacht. Natürlich mit Topfenteig und in gebräunten Semmelbröseln gewendet. Ich serviere sie dabei mit einem süßen Marillenpüree.

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!

Couscous-Salat mit Halloumi

Orientalisch. Erfrischend. Saftig. Marinierter Halloumi, knusprig gebraten auf fruchtigem Couscous-Salat. Eine unwiderstehliche Kombination aus Grillkäse, Getreide, Minze und Datteln. Ob für die nächste Grillfeier, ein Picknick im Grünen, ein ganzes Buffet mit Leckereien, fürs Büro oder

einfach nur ein bisschen Soulfood für daheim: Couscous-Salat mit mariniertem Halloumi passt einfach immer. Mein Tipp: Marinier deinen Halloumi selbst und zaubere dir so ein Gericht, ganz nach deinem Geschmack.

Tomaten-Tartelettes

Edel. Aromatisch. Fruchtig. Tomaten-Tartelettes sind Mini-Quiches und schmecken nach Sommer pur! Besonders mit frisch geernteten Cocktailtomaten, kreierst du so kleine Geschmacksexplosionen. Wir lieben die kleinen Tomaten-Tartelettes vor allem für Picknicks, Gartenpartys und zum Brunch.

Melonen-Feta-Spieße mit Basilikum

Du suchst nach einem erfrischenden Fingerfood für das nächste Buffet, Grillfest oder Picknick? Dann kommen Melonen-Feta-Spieße gerade recht. Denn die sind nicht nur herrlich fruchtig, sondern lassen sich auch super vom Spieß knabbern ohne von der Wassermelone klebrige Hände zu bekommen. Das Beste? Ein separates Dressing aus Minze und Limettensaft, dass du dir vom Reinbeißen frisch drüber träufeln kannst.

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!

Pasta con pomodori e peperoni

typisch italo-amerikanisches Gericht schnell gezaubert und daher ein perfektes Gericht für unter der Woche. Ob als schnelles Mittagessen oder wohl verdientes Abendessen: einmal gekocht, wirst du dieses Rezept immer wieder machen wollen.

Melonen-Spieße mit Minz-Dressing

ermelone 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!

Clafoutis mit Marillen

Fluffig. Fruchtig. Leicht. Clafoutis ist eine herrlich luftige Kreuzung aus Kuchen und Auflauf. Im Sommer, wenn die Marillen reif und saftig sind, gibt es für uns neben Johannisbeeren kaum ein bessere Kombination. Für mich ist es eine kulinarische Erinnerung an meine Zeit in der Wachau, wo im Sommer die schönsten Marillenbäume Österreichs Früchte tragen. Natürlich kannst du den süßen Auflauf aber auch mit Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren backen.