Knoblauch-Tomaten

Fruchtig. Würzig. Karamellisiert. Knoblauch-Tomaten sind das perfekte Tapas-Gericht und besonders einfach in der Zubereitung. Einleitung Ich bereite die Knoblauch-Tomaten am liebsten in der Pfanne zu, da dies schneller geht und sie besonders schön karamellisieren. Wenn du größere Menge vorbereiten magst oder parallel sowie etwas im Ofen zubereitest, kannst du sie aber auch im Ofen garen. Dafür die Tomaten einfach mit den anderen Zutaten (außer dem Essig) in die Tapas-Schälchen geben und im Ofen bei 180 Grad circa 20-30 Minuten backen. Kurz vor dem Herausnehmen, mit dem Essig ablöschen.

Vanillepudding mit Himbeer-Sauce

Herrlich cremig, super samtig und zart im Geschmack. Vanillepudding mit Himbeer-Sauce ist Kindheitserinnerung pur. Das klassische Hausmannskost-Gericht ist besonders in Deutschland und Österreich beliebt. Nur noch selten wird die Süßspeise frisch gemacht. Dabei ist Vanillepudding selbst machen kinderleicht. So steht der Pudding in unter zehn Minuten fertig auf dem Tisch. Wir lieben ihn dabei vor allem mit selbstgemachter Himbeersauce mit einem Schuss Kakaolikör. So bildet die Säure der Früchte einen tollen Kontrast zur Süße des Puddings. Einfach ein Gedicht! Wir löffeln ihn am liebsten noch warm. Du kannst ihn aber auch kalt stellen und so zum Beispiel schon einen Tag vorher für eine Feier vorbereiten.

Shrimpcocktail

Wer Meeresfrüchte und Cocktailsaucen mag, wird dieses Shrimp-Cocktail lieben. Perfekt für Empfänge, Cocktailpartys, Retroevents oder Vorspeise. Wir lieben die interaktive Note, reichen daher gerne einen Cocktail für zwei Personen. Falls im Stehen gegessen wird, kannst du die Portion auch einfach auf zwei oder sogar vier kleine Gläser aufteilen.

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.

Pipirrana

Kunterbunt, erfrischend, aromatisch. Pipirrana ist ein Salat aus dem Süden Spaniens, der aus Paprikaschoten, Tomaten, Gurken und Zwiebeln besteht. Pipirrana-Salat ist dabei besonders fein gewürfelt, der sich perfekt als Beilage oder

Tapas-Komponente eignet. Wichtig: Am besten schmeckt der Salat frisch zubereitet. Da er nach einiger Zeit wässrig wird und seinen Biss verliert, sollte er innerhalb eines Tages verzehrt werden.

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.

Marinierter Halloumi

Knusprige Kruste, zarter Käse, intensives Aroma. Halloumi ist als Grillkäse prädestiniert für intensive Marinaden. Diese verliehen ihm einen besonders vollen Geschmack. Ich verrate dir meine liebste Halloumi-Marinade. Nach einigen Stunden marinieren, kannst du den Käse dann grillen oder alternativ in der Pfanne braten.

Berenjenas de Almagro

Marinierte Mini-Auberginen sind eine wahre Köstlichkeit. Ich lege sie gerne auf die spanische Weise ein und reiche sie als Tapas-Gericht. Durch Nelken, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Thymian und Minze erhalten sie so ein einzigartiges Aroma.

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.

Frittierte Eier

Edel. Raffiniert. Besonders. Frittierte Eier sind ein ebenso schwieriges wie glamouröses Gericht. Durch den frittierten Panko-Mantel erhalten sie eine knusprige Hülle während das Eigelb flüssig bleibt. Mit etwas Fingerspitzengefühl kreierst du so ein unvergessliches Geschmacksergebnis. So kannst du die frittierten Eier aufgeschnitten als spannendes Amuse-Gueule servieren oder auch im Sinne einer modernen Fusion-Küche mit Spinat als Vorspeise oder Hauptgang reichen. Deiner Fantasie

sind keine Grenzen gesetzt!

Vegetarisches Frühstück

Besonders am Wochenende gibt es bei uns ein ausgedehntes Frühstück. Und dieses gestalten wir am liebsten vegetarisch. Mit frischem Toastbrot und Marillenmarmelade, Panini-Brot und Tomate-Mozzarella, Basilikumaufstrich, Beerenquark mit Schokostückchen und frischem Orangensaft. Das klingt nach einem Frühstück nach deinem Geschmack? Dann lies weiter und entdecke meine vegetarischen Frühstücksrezepte.

Caesar Salad

Parmesan, Croûtons und dem eigens für den Salat entwickelten Caesar Dressing besteht. Der Salat ist dabei besonders für seinen Crunch und die intensiven Parmesan-Aromen bekannt. Er wird daher meist als eigenständiges Gericht und nicht als Beilage serviert. Damit die Croûtons knusprig bleiben, sollten die Zutaten dabei erst kurz vor dem Servieren miteinander vermengt werden.