Rucolasalat mit Pesto

Rucola. Basilikum. Petersilie. Zu dritt wird aus ihnen ein erfrischender Salat, der ebenso knackig wie würzig ist. Denn nichts umschmeichelt Rucola so sehr wie selbstgemachtes Pesto. Das Ergebnis: Ein leichter Salat mit aufregenden Aromen. Perfekt als Beilagensalat und Vorspeisensalat, optimal für Picknicks und Grillpartys. Wir lieben diesen Rucolasalat allerdings so sehr, dass wir ihn meist einfach mit einem Stück Röstbrot genießen.

Pide mit Hackfleisch & Feta

Knusprig. Würzig. Herzhaft. Teigschiffchen so herrlich duftend, das sie dich schon von weitem locken. Türkische Pide sind die orientalische Version von Pizza. Heiß und dampfend aus dem Ofen kommen, werden sie ebenso gerne als Streetfood als auch als türkische Hausmannskost daheim gegessen. Die Varianten für die Füllungen sind unzählig. Meine wahrscheinliche liebste allerdings ist Hackfleischsauce und Feta. Und die lässt sich ganz einfach auch in vegan zaubern.

Cremiges Kartoffelpüree

Samtig. Weich. Und herrlich cremig. Ein gutes Kartoffelpüree braucht nicht mehr als vier Zutaten und ein bisschen Liebe. Ob zu Fischstäbchen, Spinat oder Schlemmerfilet. Kartoffelpüree ist ein wahres Kindheitsessen. Inzwischen haben wir uns aber

auch in die vegane Version verliebt, reichen diese gerne zu veganen Würstchen und Erbsen & Möhrchen. Und auch nach 30 Jahren macht mein Papa noch den gleichen Witz, wenn dieses Essen auf den Tisch kommt: Wie heißt das Reh mit Vornamen? Kartoppelpü!

Bärlauch-Creme

Würzig. Aromatisch. Intensiv. Bärlauch ist einfach zu lecker, um es nur in Form von Pesto und Butter zu genießen. Wir machen im Frühling daher immer unsere eigene Bärlauch-Creme. Besonders auf frisch gebackenem Brot ist der Bärlauch-Aufstrich dann ein absolutes Highlight am Morgen. Klingt spannend? Dann probiere es aus und lade deine Liebsten zu einem ganz besonderem Frühstück inklusive Brotaufstrich mit Bärlauch ein.

Tortellini alla panna

Handgemachte Tortellini mit Rindfleischfüllung. Cremige Sauce. Knuspriger Pancetta. Tortellini alla panna sind ein klassisch italienisches Gericht. Wer kann da schon widerstehen? Erwecke deine innere Nonna oder deinen inneren Nonno und zaubere deinen Liebsten ein authentisches Pastagericht, nachdem sie sich die Finger lecken werden.

Waldorfsalat

Erfrischend. Knackig. Fruchtig. Seit seiner Erfindung im Vorläufer des Waldorf-Astoria-Hotels, gilt die amerikanische Salatkreation als Klassiker. Obwohl es inzwischen viele Abwandlungen gibt, bereite ich den Salat gerne traditionell zu, nehme statt der schweren Mayonnaise aber Salatmayonnaise. Das Gemüse und Obst kann dabei in Julienne (feine Streifen) oder Würfel geschnitten wird. Ich entscheide mich dabei meist für Würfel, da der Waldorfsalat so einen besonderen Biss hat.

Pho Bo Brühe

Gericht erst seine Seele. So köchelt diese oft stundenlang vor sich hin, erfüllt den ganzen Raum mit einem betörendem Duft und lässt dir das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und ja, wer eine authentische Pho Bo Suppe zaubern möchte, kommt nicht darum herum, die Brühe selbst zu kochen. Wir machen sie daher auch gerne auf Vorrat und kochen sie ein.

Erdnusscreme

Was ist besser als Erdnussbutter? Luftig aufgeschlagene Erdnusscreme aus Erdnussbutter, Sahne, Vanillezucker und einer Prise Salz. Ob als süßer Aufstrich oder Dessertkomponente, Erdnusscreme ist ein zartschmelzendes Stückchen Glück. Am liebsten bereite ich diese vegan so. Probiere mein Rezept und lass dich überraschen.

Japanischer Auberginen-Salat

dann in einem Dashi-Dressing mit Mirin und Sake eingelegt. So saugen sich die Auberginen schön voll und vereinen alle Aromen zu einem vollmundigen Geschmack.

Bacon Waffles

Herzhafte Buttermilchwaffeln, knuspriger Speck, Spiegelei, gebackene Tomate und natürlich jede Menge Maple Sirup: Ein amerikanisches Waffle breakfast ist reichhaltig, süß-salzig und vor allem unglaublich lecker. Wer einmal in eine weiche Waffel mit Bacon und Ahornsirup gekostet hat, will einfach immer mehr. Überleg dir also gut, ob du dieses Rezept probieren möchtest. Denn es macht süchtig.

Kandierte Kumquat

Klein. Zuckersüß. Fruchtig-Herb. Kandierte Kumquats sind unglaublich aromatisch und der absolute Hingucker. In Zuckerwasser mariniert und getrocknet entfalten die Zwergorangen so ihren vollen Geschmack. Ob du sie einfach naschen oder zur Dekoration deiner Desserts verwenden möchtest ist ganz dir überlassen. Ich leg mir im Winter am liebsten einen größeren Vorrat an. Denn kandierte Kumquats sind sehr

lange haltbar und einfach zu lagern. Auf diese Weise kann ich dann sicher sein, dass ich ein paar der kleinen Köstlichkeiten für mein Herbstmenü verwenden kann.

Linseneintopf mit Würstchen

Süß-saurer Linseneintopf mit Würstchen ist nicht nur klassische Hausmannskost, sondern auch Kindheitserinnerung pur. Besonders lecker wird er mit selbstgemachtem Gemüsefond und angebratenem Speck. Neben braunen Linsen kommen bei mir außerdem noch Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln mit in die Suppe. Das Beste: Der Eintopf lässt sich ganz leicht auf Vorrat einkochen.