

Ananas-Shrimp-Curry

Fruchtig. Sämig. Exotisch. Thailändisches Ananas-Shrimp-Curry schickt deine Geschmacksnerven auf eine wilde Reise! Hier baden Garnelen und zuckersüße Ananas-Stückchen in einer cremigen Sauce aus Kokosmilch und thailändischer Red Curry Paste. Ausschlaggebend für den authentischen Geschmack sind jedoch die richtigen Gewürze und Kräuter. So sind neben Dried Shrimp Paste vor allem Limettenblätter, Thai-Basilikum und Tamarindenpaste essentiell. Zaubere dein eigenes Ananas-Shrimp-Curry und genieße das Gefühl, in einer der vielen thailändischen Garküchen zu speisen.

Kalte Gurkensuppe

Erfrischend. Cremig. Aromatisch. Kalte Gurkensuppe ist elegant, schnell gezaubert und die perfekte Abkühlung an heißen Tagen. Wir servieren sie besonders gerne als Vorspeise im Glas. Mit ein paar Croutons, Gurkenwürfel und Petersilie dekoriert macht die einfache Suppe so ganz schön was her. Klingt nach einem Gericht, das du probieren solltest? Dann los!

Einfacher Tomatensalat

Einfach ein schneller, guter Tomatensalat. Ein simples Dressing, maximaler Geschmack. Denn leckeres Essen kann so einfach sein. Etwas hochwertiges Olivenöl, ein bisschen rote

Zwiebel, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer, das war es schon. Wir essen diesen Tomatensalat gerne als Beilage zu Teiggerichten wie Spanakopita und Börek, aber deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Getrocknete Blaubeeren

Blaubeeren stecken voller Vitamin-E und Antioxidantien. Ich verrate dir, wie du die gesunden Beeren im Dörrautomaten oder Backofen trocknen und so auch außerhalb der Blaubeer-Saison genießen kannst. So ernten wir die Beeren zwischen Juni und September. Was wir nicht frisch verzehren, trocknen wir und nutzen es dann zum Beispiel für selbstgemachtes Müsli.

Pasta al limone

Perfekt gekochte Pasta, würziger Parmesan und erfrischendes Zitronenaroma. Pasta al limone ist ein italienisches Nudelgericht, bei dem aus nur ganz wenigen Zutaten ein wunderbares Gericht entsteht. Wir machen diese Art von Pasta daher meist, wenn wir nicht viel Zeit haben und dennoch nicht auf guten Geschmack verzichten wollen. Als Pasta nehmen wir gerne Bavette oder Linguine, Spaghetti und andere Sorten eignen sich aber ebenso gut. Du kannst die Pasta al limone dabei ebenso als Hauptgericht oder aber auch als Vorspeise servieren.

Bunter Salat mit Oliven

servieren dann gerne Blattsalat mit Paprika, Gurke, Mais und Frühlingszwiebeln. Getoppt wird der Sommersalat dann mit hartgekochten Eiern und gewürfeltem Emmentaler. So wird der Salat nicht nur besonders aromatisch, sondern auch gut sättigend. Das besondere Highlight: Grüne Oliven mit Mandeln gefüllt.

Tom Ka Gai

mig. Wohltuend. Und mit einer feinen Säure. Tom Ka Gai ist eine thailändische Hühnersuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch. Im Handumdrehen zubereitet entfaltet sich ein Feuerwerk der Aromen, kitzelt deinen Gaumen und gibt dir das Gefühl für einen Moment in die Garküchen Thailands zu entfliehen.

Piroggen mit Blaubeeren

Samtig. Zart. Fruchtig. Piroggen mit Blaubeeren sind einfach ein Gedicht. Dank der polnischen Seiten meiner Familie kenne ich Pierogi schon lange. Die Variante mit Blaubeeren aber habe ich das erste Mal in einer Milchbar in Warschau probiert. Und mich direkt in sie verliebt. So herrlich weich und cremig.

Diese herrlich fruchtige Füllung. Ich kann euch nur ans Herz legen, es selbst einmal auszuprobieren.

Insalata Caprese

her Mozzarella, fruchtige Tomaten, hochwertiges Olivenöl. Insalata Caprese ist ein Klassiker der italienischen Küche. Die Vorspeise besticht durch den Fokus auf hochwertige Produkte. So ist der Salat ebenso einfach, wie aromatisch. Büffel- bzw. Kuhmilch-Mozzarella treffen auf reife Tomaten, kaltgepresstes Olivenöl, Salz und Basilikum. Insalata Caprese kann dabei fertig zubereitet oder für die Zubereitung bei Tisch mit dem Öl in einer Flasche gereicht werden.

Baba Ghanoush

Baba Ghanoush ist ein orientalischer Auberginen-Aufstrich, der mit Tahini und Zitronensaft abgeschmeckt wird. Seinen charakteristischen Geschmack erhält der vor allem im nahen Osten gereichte Dip durch die Röstaromen der gegrillten bzw. gebackenen Aubergine. So wird diese starker Hitze ausgesetzt, bis die Haut schwarz und das Fruchtfleisch so weich ist, dass es einfach herausgekratzt werden kann. Gereicht wird Baba Ghanoush meistens mit Brot und anderen Mezze wie Oliven, Brot und gefüllten Weinblättern.

Melonen-Feta-Salat

chend. Fruchtig. Aromatisch. Dieser Melonen-Salat verführt dich mit einer Kombination aus saftiger Wassermelone und würzigem Feta. Zusammen mit etwas Limettensaft, Minze und Pinienkernen entsteht so das perfekte Gerichte für die Sommermonate. Wenn du also leicht verdauliche Gerichte für heiße Tage suchst, ist Melonen-Feta-Salat die richtige Wahl.

Tavuk Pirzola

Knusprige Haut, zartes Fleisch, rauchiges Holzkohle-Aroma. Tavuk Pirzola ist türkisch mariniertes Hähnchenkotelett, das meistens über Holzkohle gegrillt und mit Bulgur-Gemüse serviert wird. In einer Mischung aus Joghurt, Paprikamark und Gewürzen über Nacht eingelegt, werden die Hähnchenkoteletts so nicht nur besonders aromatisch, sondern das Fleisch auch extra zart. Über Holzkohle gegrillt erhält das Hähnchen schließlich sein typisches Aroma. Alternativ kann es aber auch in einer Pfanne zubereitet werden.