

Weisse Bohnen in Tomatensauce

Rustikal. Fruchtig. Sämig. Das Tapas auch ganz einfach sein können, zeigen diese weiße Riesenbohnen in Tomatensauce. So steht das Gericht in nur fünf Minuten auf dem Tisch und fasziniert doch mit intensiven Aromen. Bei uns ist dieser Klassiker an fast jedem unserer Tapas-Abende zu finden. Ein weiteres Plus: Dieses Tapas-Gericht ist vegan.

Sauerkirsch-Marmelade

Vollmundige Geschmack, fruchtige Aromen, atemberaubendes Farbspiel. Sauerkirschmarmelade ist Genuss pur, eignet sich nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch zum Backen. Fang den Geschmack des Sommers ein und koch die eigene Kirschmarmelade aus frisch geernteten Sauerkirschen. In nur 30 Minuten kannst du dir so einen kleinen Vorrat anlegen und so den Herbst und Winter über die perfekte Balance zwischen Säure und Süße genießen.

Braciola Napoletane

Langsam geschmort und herrlich duftend. Braciola 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.

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!

Brombeer-Marmelade

Fruchtig. Intensiv. Süß. Brombeermarmelade ist nicht nur ein herrlicher Aufstrich, sondern auch hervorragend für die Zubereitung von Torten. Ich mache sie am liebsten mit 3:1 Gelierzucker, damit die Marmelade nicht zu süß wird und das feine Aroma der Brombeeren besser zum Ausdruck kommt.

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.

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.

Weiße Bohnencreme

Einfach. Pur. Samtig. Weiße Bohnencreme ist perfekt für Pintxos im Rahmen eines Tapas-Dinners. Hochwertiges Olivenöl, frischer Thymian kreieren ein ebenso intensives wie samtiges Aroma.

Pflaumensauce

Farbintensiv. Samtig. Aromatisch. Pflaumensauce ist herrlich intensiv im Geschmack und passt hervorragend zu Mehlspeisen wie Pflaumenknödeln aber auch herzhaften Speisen wie knuspriger Ente oder Roastbeef. Ich bereite sie am liebsten aus Zwergpflaumen aus eigenem Anbau zu. So friere ich die geernteten Pflaumen jeden Herbst gewaschen, halbiert und entkernt ein, um sie bei Bedarf weiterzuverarbeiten zu können. Du kannst die Pflaumensauce aber auch auf Vorrat produzieren und einkochen.

Salsa brava

Salsa brava ist die klassische Sauce für Patatas bravas. Fruchtig, leicht scharf und mit einer feinen Knoblauchnote ist sie eine extrem aromatische dickflüssige Tomatensauce. So bildet sie den perfekten Kontrast zu knusprig ausgebackenen Kartoffeln, schmeckt aber auch als Dip zu Brot.

Mangomus

Fruchtig. Süß. Knallgelb. Mangomus fängt gefühlt die Sonne ein und katapultiert dich in Gedanken direkt an exotische Strände. Wir löffeln es gerne pur und verwenden es für Desserts oder

als Fruchtspiegel für Torten. Besonders genial: Mangomus als Topping für Milchreis. Probier es aus und gönn deinen Geschmacksnerven einen Ausflug in tropische Gefilde.

Weisse Bohnen mit Chorizo

Herhaft. Würzig. Aromatisch. Weiße Riesenbohnen mit gebratener Chorizo sind ein klassisches Tapas-Gericht. Das Rezept überzeugt dabei vor allem durch den perfekten Kontrast zwischen fruchtiger Tomatensauce und würziger Wurst. Als Tapas-Gericht werden weiße Bohnen mit Chorizo gerne zu Bier und Wein gereicht. Du kannst sie aber auch in Form eines größeren Tapas-Essens servieren.