

# Kartoffel-Wedges in Knusperpanade

zaubern. Mein Geheimnis für die perfekte Knusperpanade? Ein selbstgemachter Rub aus gemahlenen Röstzwiebeln und Gewürzen. Während die Kartoffelspalten innen schön weich bleiben, verleiht der Rub ihnen so die optimale Kruste. Aber Vorsicht! Diese knusprigen Wedges machen süchtig!

---

## Apfelchips

Getrocknete Äpfel sind nicht nur ein gesunder Snack, sondern auch perfekt als Dessert- und Müslikomponenten. Ich trockne sie am liebsten im Dörrautomaten, sie können aber auch bei leicht geöffneter Ofentür im Backofen zubereitet werden.

---

## Tomatenquiche

Reife Tomaten, knuspriger Teig, cremige Füllung. Tomatenquiche ist das perfekte Sommeressen. Hier ist jeder Bissen ein Genuss! Bei uns ist es eins der ersten Gerichte nach der Tomatenernte. Ob zum Picknick, auf dem Buffet für die Gartenparty: diese Quiche ist immer der Renner! Und einmal ausgekühlt und vorgeschnitten, kannst du sie einfach auf der Hand essen.

---

# Gilda

Gilda ist ein klassisches Pintxo, das aus Sardellen, Oliven und Peperoni besteht. Auf einem Zahnstocher aufgespießt, ist das Gericht ein kleiner Snack der zu Getränken gereicht wird. Gildas können dabei auch Teil eines Tapas-Dinners sein.

---

# Bruschetta al pomodoro

Geröstetes Brot, fruchtige Tomaten, vollmundiges Olivenöl. Bruschetta al pomodoro ist eine klassisch italienische Vorspeise, die sich auf den puren Geschmack konzentriert und zeigt: Einfaches kann so gut sein! Besorg dir die prachtvollsten Tomaten, die du kriegen kannst und lass dich von einem Aroma verzaubern, dass an laue Sommerabende in der Toskana erinnert.

---

# Getrocknete Himbeeren

Wer liebt ihn nicht, den Geschmack von süßen Himbeeren? Fange den Geschmack des Sommers ein, indem du deine Himbeeren trocknest und so fürs ganze Jahr haltbar machst. So kannst du sie im Müsli genießen, pur snacken oder in Desserts verarbeiten.

---

# Knusprige Spargelröllchen

Zarter Spargel. Frischer Schinken. Knusprige Panade. Wenn die Spargel-Saison startet, gibt es bei uns knusprige Spargelröllchen. Fix gemacht, schmecken sie köstlich zu Kartoffeln und Sauce Hollondaise oder aber einfach als leckeres Fingerfood. Mein Tipp: Mit etwas Käse wird es extra cremig.

---

# Orientalische Sesamringe

Außen knusprig, innen herrlich fluffig. Frisch gebackene Sesamringe schmecken einfach himmlisch. Als mein Freund einige Zeit in der Türkei lebte und ich ihn dort besuchte, haben wir uns jeden Morgen ein paar Simits vom Bäcker geholt. Ob zu türkischen Bohnen, Oliven oder zum Dippen von Hummus, Baba Ghanoush, Dattel-Aufstrich – Simits passen einfach immer. Zeit, die köstlichen Sesamringe nachzubacken.

---

# Bärlauch-Zupfbrot

t einem Happs vernascht! Ob Picknick, Grillen oder Essen mit Freunden und Familien. Bärlauch-Zupfbrot ist perfekt, um es mit euren Liebsten zu teilen. So kann sich jeder ganz einfach ein Stück abzapfen. Die perfekte Kombination aus weichem

Hefeteig und feiner Knoblauchnote durch das Bärlauch begeistert dabei einfach alle. Ich mache Bärlauch-Zupfbrot am liebsten mit meinem selbstgemachten Bärlauch-Pesto mit Mandeln, du kannst aber auch Bärlauch-Butter verwenden.

---

## **Hähnchen-Wraps mit Paprika und Mais**

Gericht. So ist nicht nur schnell zu gezaubert, sondern auch perfekt, wenn man das Essen vorbereiten und nur noch warm machen möchte. Wird die Sauce mit Stärke angedickt, lassen sich die Wraps zudem super einrollen. Fest zugebunden, lassen sie sich so prima zur Arbeit mitnehmen.

---

## **Königspasteten mit Frikassee**

Elegante Vorspeise, raffiniertes Fingerfood, schicke Beilage zum Hauptgang. Blätterteig-Pasteten mit Hühnerfrikassee sind ebenso klassisch wie zeitlos. Die Kombination aus knusprigem Blätterteig, zartem Gemüse und cremiger Sauce verschmelzen zu aromatischen Häppchen und werden deine Gäste begeistern. Das Beste: Du kannst die Königspasteten mit Frikassee auch ganz einfach in vegan zaubern.

---

# Almendras fritas

Almendras fritas sind ein würziger Snack und das perfekte Fingerfood. Das spanische Tapas-Gericht besteht aus frittierten, gesalzenen Mandeln wird gerne zu Bier oder Wein serviert. Da sie warm am allerbesten schmecken, empfehle ich die Salzmandeln selbst zu machen. Aber Vorsicht: Einmal probiert, kann von diesem Snack nur schwer seine Finger lassen.