

Boquerones fritos

Frittierte Sardellen, ein Spritzer Zitrone und schon hast du Spanien auf der Zunge. Boquerones fritos sind eins der bekanntesten Tapas-Gerichte. Rustikal. Knusprig. Frisch. Hier werden die kleinen Fische im Ganzen frittiert. Das Ergebnis: Mediterranes Fingerfood, das begeistert.

Panierter Spargel

Knusprig. Kross. Und mit intensivem Spargel Geschmack. Panierter Spargel ist ein Highlight in der Spargel Saison, ist ein erstklassiges Salattopping, kann aber klassisch mit Sauce Hollondaise gereicht werden. Wir lieben diese Form der Spargelzubereitung und meistens werden die ersten Stangen schon genascht, bevor sie auf dem Teller landen.

Fluffiges Toastbrot

Extra weich, voll im Geschmack. Ob fluffig oder kross getoastet: Frisches Toastbrot ist etwas ganz besonderes. Wir backen es am liebsten selbst und genießen es typisch amerikanisch mit Marmelade und Erdnussbutter aber auch zu Baked Beans oder als Grilled Cheese Sandwich. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Genieße jede Scheibe!

Pommes Frites

Außen kross, innen weich. Pommes Frites verführen bereits mit ihrem Duft, doch ihr Geschmack ist einfach unbeschreiblich. Ob als Pommes Schranke mit Mayonnaise und Ketchup, als Fish & Chips oder als Beilage: Es gibt wohl keine beliebtere Zubereitungsart von Kartoffeln. Und du kannst sie ganz einfach selber zaubern.

Saftige Frikadellen nach Omas Art

Saftige Frikadellen, wie von Oma. Mit einer schönen Kruste, perfekt gebraten. Perfekt fürs Partybuffet oder Picknick. Wer möchte da nicht direkt zugreifen? Wir essen die kleinen Hackbällchen gerne zu Salzkartoffeln mit Lauchgemüse, Kohlrabi oder Bohnensalat, zu Kartoffelsalat und Nudelsalat oder mit BBQ-Sauce als Frikadellenbrötchen. Und wusstest du schon, dass du Frikadellen auch ganz einfach einkochen kannst?

Käsebrötchen

Wer liebt sie nicht? Käsebrötchen sind einfach zu köstlich, um wahr zu sein. Weil Käsebrötchen aus der Bäckerei mit oft zu

ölig und pappig schmecken, hab ich irgendwann beschlossen meine eigenen zu backen: Luftig. Fluffig. Mit einer krossen Käsekruste. Das Ergebnis? Beim gemeinsamen Frühstück, sind diese Brötchen so begehrt, dass sie meist als erstes vergriffen sind.

Speckbrötchen

Außen knusprig, innen weich und gespickt mit jeder Menge Speck. Diese Brötchen sind perfekt für eine Brotzeit, dein Partybuffet oder einfach Zwischendurch. Denn durch den Speck und die Zwiebeln werden diese Speckbrötchen besonders würzig, schmecken bereits mit einer einfachen Schicht Butter und etwas grobem Salz einfach himmlisch.

Süßkartoffel-Pommes

Orange. Süßlich. Köstlich. Süßkartoffel-Pommes aus dem Backofen sind einfach was besonderes. Schnell gemacht, außen knusprig und innen weich, sind sie herrliche Beilage zu Burgern, Gegrilltem & Co. Wir servieren sie am liebsten mit einer selbstgemachten Curry-Mayonnaise.

Chocolate Buns

Verführerischer Schokoladenduft, aromatischer Teig. Chocolate Buns servieren wir gerne zu Kaffeeklatsch und Tea Time. Das Beste: Die kleinen Schokobrötchen in heißen Kakao zu tunken. So können sich die etwas kompakter gebackenen, an Scones erinnernden Buns sich schön vollsaugen.

Spargel-Tartelettes

Klein. Fein. Elegant. Herzhafte Tartelettes sind glamouröse Appetithäppchen und gesunder Snack zugleich. Auf einem weichen Mürbeteig kuscheln sich knackiges Gemüse oder feine Kräuter mit cremiger Füllung. Während der Spargel-Saison gibt es für die Mini-Quiches dann natürlich nur eine Füllung: grüner Spargel.

Dünnes Fladenbrot

Dünnes Fladenbrot bzw. Dürüm ist ein Gebäck der orientalischen Küche. Frisch gebacken riecht es nicht nur köstlich, sondern ist auch perfekt für Wraps aller Art. Ich serviere es gerne mit Kisir, Köfte und Sauce. Doch deiner Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Belege es nach Herzenslaune und lass dich von dem köstlichen Geschmack überraschen.

Frittierte Tintenfischringe

Frisch frittierte Tintenfischringe, einen Spritzer Zitronensaft – mehr braucht es nicht, um das Meer zu schmecken. Frittierte Tintenfischringe sind nicht nur eine beliebte Tapas-Variante, sondern auch das perfekte Fingerfood. Wir servieren sie am liebsten als Vorspeise, Teil eines mediterranen Dinners oder spanische Tapas.