Mais-Tortillas

Du liebst Tacos und Burritos? Dann mach deine Tortillas doch ganz einfach selber. Alles was du brauchst sind drei Zutaten und eine Stunde Zeit. Klingt einfach? Ist es auch. Und frische Mais-Tortillas schmecken einfach tausend Mal besser als fertig gekaufte. Ob mit Guacamole, Mole-Hähnchen oder Pollo de fuego, Tomatensalsa oder Mole Poblano pur: diese Tortillas bieten die perfekte Basis.

Butter Chicken

Geschmeidiger geht es nicht! Ignoriere die Kalorien und tauch deinen Löffel in diesen cremigen Traum aus Hühnchen, Butter und Gewürzen. Wer Butter Chicken noch nicht probiert hat, verpasst eins der schönsten Gerichte der kindischen Küche. Also ran an den Kochtopf und probier‘ dich an diesem authentischem Rezept.

Waldbeeren-Eis mit Baiser

Zart schmelzend, fruchtig-frisch und mit kleinen Baiser-Wölkchen gespickt. Waldbeeren-Eis mit Baiser steht für mich unangefochten auf Platz Eins der besten Eiskreationen. Und wer hätte gedacht, dass man so ein Eis ohne Eismaschine zaubern kann? Probier es jetzt aus und begeistere deine Gäste mit dieser edlen Eiskomposition!

Gazpacho

Du suchst nach einer leichten Suppe? Dann entscheide dich für Gazpacho! Erfrischend, samtig und fruchtig, kühlt die kalte Tomatensuppe nicht nur deinen Gaumen, sondern verwöhnt dich auch mit intensiven Aromen. Während die Gazpacho in ihrem Heimatland als wahrer Klassiker gilt, sieht man die spanische Tomatensuppe hierzulande noch verhältnismäßig selten. Sei Teil unserer kleinen Suppen-Revolution und tisch deinen Gästen diese Köstlichkeit auf.

Pudding-Streusel

Streusel, Streusel, Streusel. Ich liebe sie. Bis vor ein paar Monaten hättet ihr mich damit jagen können, aber selbstgemacht zergeht einem dieser Kuchen einfach auf der Zunge. Da mussten sich meine Geschmacksnerven ergeben und anerkennen, dass diese Schnitten einfach auf jede Kuchentafel gehören. Besonders wenn sie mit Pudding gefüllt sind.

Rustikales Chili

Ein ehrliches Chili braucht kein Chichi. Nur hochwertige Produkte und eine Nase für die richtigen Gewürze – das war es. Hier treffen samtige Schwarze Bohnen auf knackige grüne

Chilies. Hier tanzt die Zimtstange mit dem Kreuzkümmel. Das Ergebnis: ein kleines Feuerwerk.

Selbstgemachtes Ajvar

Geröstete Paprika trifft auf milde Aubergine. Ajvar fängt den Geschmack des Sommers ein und kitzelt deine Geschmacksnerven. Ob als Brotaufstrich oder fruchtiger Dip: Diese Paprika-Auberginen-Paste hat Suchtpotenzial. Wir essen sie gerne zu gegrilltem oder machen Djuvecreis daraus.

Naan-Brot

Weich, buttrig, zart. Naan-Brot ist der perfekte Begleiter für deine Currys. Durch den Joghurt im Teig wird das indische Fladenbrot besonders luftig und plustert sich beim Backen schön auf. Obwohl traditionell über offenem Feuer gegart, kann Naan auch ganz einfach in der Pfanne zubereitet werden. Bei mir hat es nicht mal Zeit kalt zu werden, bevor ich es schon in allerhand köstliche Dips, Currys und Saucen tunke.

Shiitake Dashi

Ob für Miso-Suppe oder Ramen: Dashi verleiht der japanischen Küche seine Tiefe. Der Grund: Umami. Der fünften Geschmack

neben süß, sauer, salzig, bitter ist eine Art natürlicher Geschmacksverstärker. Was viele nicht wissen: Dashi kann nicht nur aus Bonitoflocken, sondern zum Beispiel auch aus Shiitake-Pilzen hergestellt werden. So entsteht aus nur zwei Zutaten ein veganes Dashi, der die perfekte Basis für zahlreiche japanische Rezepte ist.

Mole Poblano

Chili küsst Schokolade! Diese Sauce hat sowohl Schärfe als auch Tiefe. Kein Wunder, dass die Mole Poblano als Nationalgericht Mexiko gilt, der mexikanische Starkoch Enrique Olvera seine Mole sogar pur serviert. Traditionell vor allem zu Hähnchenfleisch gereicht, ist mexikanische Mole so intensiv, dass sie für sich alleine steht. Auch ich genieße sie am liebsten einfach mit ein bisschen Limettensaft und Koriander auf einer frischen Tortilla.

Bärlauch-Tartelettes

Feines französisches Gebäck mit aromatischer Füllung! Bärlauch-Tartelettes sind einfach zu schön, um wahr zu sein – und verwöhnen alle Sinne. Dieser herrliche Geruch, wenn sie im Ofen backen, dieser intensive Geschmack beim ersten Biss. Wer diese Mini-Quiches einmal gekostet hat, wird für immer in Ihren Bann gezogen.

Weiße Tomatensuppe

Intensives Aroma, aber zarte Farbe? Genau damit verführt dich eine weiße Tomatensuppe. Jeder Löffel eine pure Geschmacksexplosion, beweist dieses Süppchen, das auch klassische und einfache Gerichte mit der richtigen Technik zu wahren Hinguckern werden. Probier es aus und lass dich überraschen!