Mokka Panna Cotta

Feine Kaffeearomen, seidige Konsistenz. Mein Mokka Panna Cotta entführt dich in die intensive Welt des Kaffees. Zaubere dir dieses Kaffee-Dessert in nur wenigen Handgriffen und verwöhne deine Gäste mit einem Nachtisch, der die Geschmacksnerven mit einer dezenten Süße und sahnigen Aromen verwöhnt.

Ziegenkäse im Speckmantel

Zartschmelzender Ziegenkäse, ummantelt von knusprigem Speck. Diese kleinen Leckerbissen eignen sich perfekt als Amuse-Gueule oder Salat-Topping. So eignet sich die köstliche Kombi, sowohl für dein Partybuffet, als Häppchen vor weg aber auch als Star deiner Salatkreation.

Melonen-Feta-Spieße mit Basilikum

Du suchst nach einem erfrischenden Fingerfood für das nächste Buffet, Grillfest oder Picknick? Dann kommen Melonen-Feta-Spieße gerade recht. Denn die sind nicht nur herrlich fruchtig, sondern lassen sich auch super vom Spieß knabbern ohne von der Wassermelone klebrige Hände zu bekommen. Das Beste? Ein separates Dressing aus Minze und Limettensaft, dass du dir vom Reinbeißen frisch drüber träufeln kannst.

Auberginen-Röllchen

Auberginen-Röllchen sind köstliche Antipasti-Häppchen, die du vor dem oder zum Essen reichen kannst. So schmecken sie nicht nur pur, sondern harmonieren perfekt mit Pasta. In Knoblauchöl gebraten, entfaltet die Aubergine so ihr volles Aroma. Gönn dir ein kleines Stück mediterranes Glück!

Melonen-Spieße mit Minz-Dressing

ermelone ist der ideale Sommersnack. Wer die süße Frucht reichen möchte, ohne dass sich die Gäste Hände klebrige Hände holen, kann die Melone ganz einfach aufspießen. So serviert eignet sie sich nicht nur perfekt für Buffets, Picknicks und Grillpartys. Die Spieße geben dir zusätzlich die Möglichkeit die Melone mit einem Dressing zu servieren, dass die volle Aromatik herauskitzelt. Klingt verlockend? Dann probiere es jetzt aus!

Knoblauch-Tomaten

Fruchtig. Würzig. Karamellisiert. Knoblauch-Tomaten sind das perfekte Tapas-Gericht und besonders einfach in der

Zubereitung. Einleitung Ich bereite die Knoblauch-Tomaten am liebsten in der Pfanne zu, da dies schneller geht und sie besonders schön karamellisieren. Wenn du größere Menge vorbereiten magst oder parallel sowie etwas im Ofen zubereitest, kannst du sie aber auch im Ofen garen. Dafür die Tomaten einfach mit den anderen Zutaten (außer dem Essig) in die Tapas-Schälchen geben und im Ofen bei 180 Grad circa 20-30 Minuten backen. Kurz vor dem Herausnehmen, mit dem Essig ablöschen.

Pipirrana

Kunterbunt, erfrischend, aromatisch. Pipirrana ist ein Salat aus dem Süden Spaniens, der aus Paprikaschoten, Tomaten, Gurken und Zwiebeln besteht. Pipirrana-Salat ist dabei besonders fein gewürfelt, der sich perfekt als Beilage oder Tapas-Komponente eignet. Wichtig: Am besten schmeckt der Salat frisch zubereitet. Da er nach einiger Zeit wässrig wird und seinen Biss verliert, sollte er innerhalb eines Tages verzehrt werden.

Erdbeermousse

Zart. Fruchtig. Leicht. Erdbeermousse ist das perfekte Dessert im Sommer. Leicht geliert, mit Sahne verfeinert und gut gekühlt, ist so jeder Löffel ein cremiger Genuss. Eine fruchtige Erfrischung. Besonders edel wirkt das Erdbeermousse dabei, wenn du es in Gläsern anrichtest.

Berenjenas de Almagro

Marinierte Mini-Auberginen sind eine wahre Köstlichkeit. Ich lege sie gerne auf die spanische Weise ein und reiche sie als Tapas-Gericht. Durch Nelken, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Thymian und Minze erhalten sie so ein einzigartiges Aroma.

Rucolasalat mit Pesto

Rucola. Basilikum. Petersilie. Zu dritt wird aus ihnen ein erfrischender Salat, der ebenso knackig wie würzig ist. Denn nichts umschmeichelt Rucola so sehr wie selbstgemachtes Pesto. Das Ergebnis: Ein leichter Salat mit aufregenden Aromen. Perfekt als Beilagensalat und Vorspeisensalat, optimal für Picknicks und Grillpartys. Wir lieben diesen Rucolasalat allerdings so sehr, dass wir ihn meist einfach mit einem Stück Röstbrot genießen.

Bärlauch-Creme

Würzig. Aromatisch. Intensiv. Bärlauch ist einfach zu lecker, um es nur in Form von Pesto und Butter zu genießen. Wir machen im Frühling daher immer unsere eigene Bärlauch-Creme. Besonders auf frisch gebackenem Brot ist der Bärlauch-Aufstrich dann ein absolutes Highlight am Morgen. Klingt

spannend? Dann probiere es aus und lade deine Liebsten zu einem ganz besonderem Frühstück inklusive Brotaufstrich mit Bärlauch ein.

Waldorfsalat

Erfrischend. Knackig. Fruchtig. Seit seiner Erfindung im Vorläufer des Waldorf-Astoria-Hotels, gilt die amerikanische Salatkreation als Klassiker. Obwohl es inzwischen viele Abwandlungen gibt, bereite ich den Salat gerne traditionell zu, nehme statt der schweren Mayonnaise aber Salatmayonnaise. Das Gemüse und Obst kann dabei in Julienne (feine Streifen) oder Würfel geschnitten wird. Ich entscheide mich dabei meist für Würfel, da der Waldorfsalat so einen besonderen Biss hat.