Gefüllte Mini-Bifteki

Bifteki sind die griechische Variante der deutschen Frikadellen – oftmals jedoch mit Minze und Oregano verfeinert, manchmal mit Feta oder Tomaten gefüllt. Für mich ist es jedoch ein himmelweiter Unterschied. Denn die Gewürze verleihen den kleinen Fleischbällchen eine mediterrane Leichtigkeit und sorgen für noch mehr Geschmack.

Pesto alla Genovese

Frischer Basilikum, reiches Olivenöl und intensiver Parmesan. Was braucht Pasta mehr als ein feines Pesto alla Genovese. Hol dir den italienischen Sommer in die Küche und mach selbst einfache Nudelgerichte zu einem Hochgenuss.

Kassler

Rosa. Saftig. Mit einer schönen Kruste. Kassler das perfekte Fleisch für deftige Gerichte und harmoniert exzellent mit Sauerkraut, Klößen, Grünkohl, Kartoffeln und Knödeln. Angebraten und dann im Ofen mit Gewürzen geschmort, entwickelt das Fleisch ein herrliches Aroma. Das Beste: Kassler macht sich fast von selbst. Nach einer kurzen Vorbereitungszeit ist alles was du brauchst, etwas Geduld.

Mini-Quiche ohne Boden

Klein. Würzig. Elegant. Mini-Quiches sind eine schicke Vorspeise oder Brunch-Komponente. Und ohne Boden besonders schnell zubereitet. Dann darf es auch ganz schlicht sein. Zwiebeln, Schmand, Eier. Viel mehr brauchen diese kleine Eierkuchen nicht. Natürlich kannst du aber auch andere Einlagen für deine Quiche verwenden.

Warmer Birnen-Salat

Weiche Birnen, warmer Ahornsirup und krosser Speck. Muss ich noch mehr sagen? Dieser Salat entführt euch in neue Geschmackswelten, eignet sich optimal als edle Vorspeise und verführt dazu, auch den letzten Tropfen vom Teller zu schlecken.

Japanische Mayonnaise

Perfekt für Onigiri, Sushi und japanische Pfannkuchen. Japanische Mayonnaise ist besonders mild und weniger fettig. Dafür enthält sie mehr Eigelb und wird mit Reisessig gewürzt. Außerdem finden sich in japanischer Mayonnaise Geschmacksverstärker. Für selbstgemachte Mayonnaise kannst du den Umami-Geschmack ganz einfach mit Katsuobushi oder

Shiitake-Dashi erzeugen.

Vegane Mousse au Chocolat

Luftig leicht und zugleich unglaublich schokoladig! Dieses Rezept für eine vegane Mousse au Chocolat wird dich total verzücken, wenn sich auf deiner Zunge die Aromen von Schokolade, Banane und frischer Pfefferminze begegnen und zu einem absoluten Hochgenuss verschmelzen.

Schnelle Aioli

Küssen solltest du nach dem Genuss dieser Aioli, vielleicht erst mal niemanden. Aber das ist es sowas von wert! Denn diese schnelle Aioli ist einfach der perfekte Knoblauch-Dip.

Oliven-Tapenade aus Kalamata-Oliven

Eine exzellente Oliventapenade braucht eigentlich nicht viel mehr als hochwertige Oliven, einen Schuss Olivenöl, etwas frischen Knoblauch und eine Prise Salz. Wenn ihr mich fragt, geht hier nichts über die saftigen Kalamata-Oliven aus Griechenland. Aber probiert selbst.

Tomaten-Feta-Aufstrich

Mehr Tomatengeschmack geht nicht! Dieser Aufstrich holt dir den Sommer auf die Zunge – und zwar zu jeder Jahreszeit. Am besten genießt du ihn auf frisch geröstetem Brot mit einem Schuss Olivenöl. Aber auch auf Sandwiches schmeckt diese Tomaten-Feta-Creme fantastisch.

Vegane Blumenkohl Wings

Chicken Wings? Gebackenes Hühnchen? Fast! Diese feurigen Häppchen bestehen aus Blumenkohl und selbstgemachter BBQ-Sauce. Damit sind sie der perfekte Snack zum Filmabend, ein köstliches Wintergericht und ein super Fingerfood für die nächste Party.

Chili-Knoblauch-Dip

Süß. Scharf. Sauer. Ein guter Chili-Knoblauch-Dip bringt Feuer ins Essen und hat gleichzeitig die perfekte Balance. Die Kombination aus frischem Limettensaft, Sojasauce und Fischsauce macht die Sauce besonders aromatisch. Wir genießen den Dip am liebsten zu asiatischen Teigtaschen wie Bánh bao (vietnamesischen Hefeklößchen) und Nudelgerichten.