

Djuvecreis

Sämiger Reis, fruchtige Paprika, knackige Erbsen. Djuvecreis ist eine Ode an den Sommer, Kindheitserinnerung und Seelennahrung! Hiervon kann man einfach nie genug bekommen, oder? Und er ist nicht nur eine perfekte Beilage für dein kroatisches Essen, sondern meiner Meinung nach auch das mit Abstand beste Mitbringsel für jede Grillparty. Der Grund? Es ist vegan, glutenfrei, schnell zubereitet und trotzdem etwas ganz besonders.

Wiener Schnitzel

Meine zwei Jahre in Österreich haben meine Liebe für Wiener Schnitzel entfacht. Richtiges Schnitzel! Aus zartem Bio-Kalbfleisch und in heißem Butterschmalz aufgebacken, sodass die Panade Blasen wirft. Ein Genuss, der mich meine alte Heimat vermissen lässt.

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.

Cremige Thunfisch-Creme

Ob als Brotaufstrich, Basis für ein dekadent belegtes Baguette oder einfach zum Dippen: Cremiger wird es nicht. Mein Geheimitipp: Ein guter Schuss Siracha-Hotsauce verleiht deiner

Thunfisch-Creme eine angenehme Schärfe und sorgt für den richtigen Kick!

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.

Marillen-Tiramisu mit Mandeln

Fruchtig, cremig, leicht. Marillen-Tiramisu lässt euch jeden einzelnen Sonnenstrahl schmecken, der die Aprikosen küsste, als sie noch am Baum reiften. Das Beste: In Einmachgläsern angerichtet und eurer Kühltasche verstaut, ist Marillen-Tiramisu das perfekte Sommerdessert für eurer nächstes Picknick. Wir naschen es aber auch daheim den ganzen Sommer lang –zum Beispiel als schickes Dessert im Glas, wenn wir Gäste zu Besuch haben.

Gurken Raita

Du liebst scharfe Currys? Dann verschaff deiner Zunge zwischendurch eine wohl verdiente Abkühlung. Wie? Mit einer cremigen Gurken Raita. Dank dem erfrischenden Joghurt-Dip bleibt dein Gericht authentisch und bekommt einen zusätzlichen Frische-Kick. Für die perfekte Symbiose und puren Genuss.