

Himbeer-Kokos-Grieß

Himbeere küsst Kokosnuss! Dieses luftig leichte Sommerdessert ist nicht nur farbenfroh und vegan, sondern auch im Handumdrehen gezaubert. Also lass dich verführen und genieße das fruchtig-milde Aroma. Grießbrei war noch nie so lecker!

Gebackene Champignons

Du liebst Pilze? Dann musst du gebackene Champignons kosten. Saftig und trotzdem mit einer würzigen Kruste sind sie die perfekte Beilage für Grillfeste, grandiose Salat-Topping und machen auch neben Kartoffelpüree eine elegante Figur.

Chicken Ginger

Feuriger Ingwer, zartes Hähnchen, cremige Sauce! Dürfte ich bis an mein Lebensende nur noch ein nicht vegetarisches Gericht essen dürfen, vermutlich wäre es Chicken Ginger. Der deutsche Sternekoch Tim Raue ist der gleichen Meinung, nennt Chicken Ginger sein Lieblingsgericht. So schaffte es das legendäre Curry auch zu Kitchen Impossible. Was mich begeisterte: Beide Rezepte sind extrem ähnlich. Grund genug für euch, Chicken Ginger einmal nachzukochen und rauszufinden, was es mit dem Mythos auf sich hat.

Vanille-Panacotta

Vanille pur! Was für eine sensationelle Panacotta! Das zumindest wird mir jedes Mal gesagt, wenn ich diese kleine Kalorienbombe serviere. Nicht zu süß, intensiver Vanillegeschmack. Das ist einfach ein Dessert der Extraklasse!

Mexikanische Guacamole

Die Königin unter allen Avocado-Gerichten ist wohl die weltberühmte Avocado-Creme, die Guacamole. Sie glänzt als Dip, Tortilla-Füllung oder als raffinierter Aufstrich. Für mein Lieblingsrezept verfeinere ich das klassische Guacamole-Rezept mit Limettenabrieb und einem Hauch Minze.

Italienischer Pastasalat

Der Klassiker bei jedem Picknick oder Grillfest ist wohl der Nudelsalat. Das dieser auch etwas ganz besonderes sein kann, möchte ich euch mit dieser Variante zeigen. Hier werden die Penne von getrockneten Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Kapern und Sugo umschmeichelt. Ein Hauch Basilikum setzt dem ganzen schließlich die Krone auf.

Indisches Roti

Indisches Roti bzw. Chapati ist kurzgebackenes, knuspriges Fladenbrot. Das allein ist schon ein Genuss für sich! Einfach unwiderstehlich werden die Roti für mich aber mit einer Knoblauch-Glasur. Das beste: Eure Roti sind in nur 30 Minuten fertig! Dann könnt ihr sie einfach pur genießen oder zum Beispiel zu einem Curry servieren.

Bärlauch-Pesto mit Mandeln

Pasta ist einer meiner Leibspeisen – vor allem mit selbstgemachten Pesto. Das verleiht Penne & Co. nicht nur eine knallige Farbe, sondern erst den richtigen Kick. Zu meinen Geheimfavoriten zählt dabei Bärlauch-Pesto. Es ist herrlich frisch, hat eine leichte Schärfe und ist unheimlich intensiv im Geschmack, sodass ihr nur ganz wenig von dieser herrlichen Paste benötigt.

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.

Hefezopf mit Hagelzucker

Ob mit Marmelade, Butter, Gelee oder einfach pur. Nichts schmeckt so sehr nach Sonntagsfrühstück wie ein frisch gebackener Hefezopf. Ich liebe den Moment, wenn der Duft aus dem Ofen strömt und man schon erahnen kann, wie der fluffig leicht einem der Zopf auf der Zunge zergehen wird. Am Wochenende kommt die süße Verführung bei uns daher öfter auf den Tisch.

Rhabarber-Kompott mit Vanille

Süß-sauer, prickelnd frisch und trotzdem cremig süß. Rhabarber-Kompott ist eins meiner Lieblingsdesserts. Weil es nicht zu süß und super einfach zu machen ist. Und natürlich ist auch einfach schon die Farbe ein Träumchen.

Spargel-Sticks

Es muss nicht immer die Hollandaise sein. Besonders grüner Spargel macht auch als knuspriger Snack eine super Figur. In Blätterteig gewickelt wird er im Handumdrehen zum gesunden

Fingerfood.