

Belgische Waffeln

Goldbraun, leicht karamellisiert und herrlich weich. Belgische Waffeln sind einfach etwas Feines. Ich backe meine ganz bewusst ohne Mineralwasser. Denn wie hat mal ein weiser Koch gesagt? Wasser verwässert. So werden deine Waffeln ebenso fluffig, wenn du das Eiweiß einfach nur geschait aufschlägst. Und umso aromatischer!

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.

Palatschinken

Goldgelb. Weich. Unwiderstehlich. Palatschinken sind dünne Pfannkuchen, die in der Pfanne ausgebacken werden. Seit meiner Zeit in Österreich bin in den Eierkuchen völlig verfallen. So lecker und schnell gemacht kommen sie bei mir sowohl in meine heiß geliebte Frittatensuppe als auch mit allerhand süßen Toppings auf den Teller.

Gebratener Spitzkohl mit Salzbutter

Raffiniert. Würzig. Knackig. Entlocke Spitzkohl seine feinen Aromen, indem du ihn mit Salzbutter und Sojasauce brätst. So zauberst du mit nur drei Zutaten ein edles Gericht. Ein Rezept, so einfach, dass es sogar mein Freund freiwillig kocht. Parallel dazu ein Stück Fisch in die Pfanne und fertig ist das schnelle Abendessen. Ich genieße ihn aber auch gern vegetarisch mit Piroggen mit Kartoffel-Füllung. Das dauert dann zwar länger, ist aber eine grandiose Kombination.

Caesar Pasta Salad

Nudelsalat mal anders! Caesar Pasta Salad basiert auf dem berühmten Caesar Salad verfeinert mit Pasta deiner Wahl. Besonders eignen sich hier Penne und Tortiglioni oder Rigatoni, du kannst aber auch Fusilli oder andere Nudelsorten verwenden. Tipp: Falls du den Salat für ein Buffet oder Picknick vorbereitest, solltest du Salat und Croûtons separat anrichten. So bleibt der Salat besonders lange knackig und eignet sich super als vorbereiteter Pausensnack für die Arbeit.

Weißer Bohnen in Tomatensauce

Rustikal. Fruchtig. Sämig. Das Tapas auch ganz einfach sein können, zeigen diese weißen Riesenbohnen in Tomatensauce. So steht das Gericht in nur fünf Minuten auf dem Tisch und fasziniert doch mit intensiven Aromen. Bei uns ist dieser Klassiker an fast jedem unserer Tapas-Abende zu finden. Ein weiteres Plus: Dieses Tapas-Gericht ist vegan.

Zwetschgenknödel

Aromatisch. Fruchtig. Samtig. Wenn Anfang Herbst die Zeit der Marillenknödel endet, haben die Zwetschgenknödel ihren großen Auftritt. Am besten schmecken sie dabei noch warm und mit Pflaumensauce gereicht. Ich verwende am liebsten meine eigenen, frisch geernteten Zwetschgen. So mache ich gern auch mal ein paar Zwetschgenknödel auf Vorrat ein, sodass wir sie den ganzen Winter über genießen können. Dafür werden die Knödel vor dem Garen im Wasserbad eingefroren und später im siedenden Wasserbad aufgetaut und wie gewohnt weiterverarbeitet.

Sauerkirsch-Marmelade

Vollmundige Geschmack, fruchtige Aromen, atemberaubendes Farbspiel. Sauerkirschmarmelade ist Genuss pur, eignet sich nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch zum Backen. Fang den Geschmack des Sommers ein und koche deine eigene

Kirschmarmelade aus frisch geernteten Sauerkirschen. In nur 30 Minuten kannst du dir so einen kleinen Vorrat anlegen und so den Herbst und Winter über die perfekte Balance zwischen Säure und Süße genießen.

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.

Brombeer-Marmelade

Fruchtig. Intensiv. Süß. Brombeermarmelade ist nicht nur ein herrlicher Aufstrich, sondern auch hervorragend für die Zubereitung von Torten. Ich mache sie am liebsten mit 3:1 Gelierzucker, damit die Marmelade nicht zu süß wird und das feine Aroma der Brombeeren besser zum Ausdruck kommt.

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

Melone 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!