

Apfel-Sellerie-Salat

Knackig. Erfrischend. Fruchtig. Apfel-Sellerie-Salat ist der perfekte Wintersalat. Denn genau dann hat Stangensellerie Saison, sind die gelagerten Äpfel noch herrlich knackig. Ich gebe gern ein paar Mandeln für den Crunch hinein und balanciere die leichte Schärfe der Zwiebeln mit etwas Agavendicksaft aus. Da dieser Salat lange frisch bleibt, lässt er sich dabei super vorbereiten.

Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck

Außen knusprig, innen weich. Mit Zwiebeln und Speck. Die perfekten Bratkartoffeln sind einfach zu machen, wenn man weiß wie es geht. Das Wichtige: Speck und Zwiebeln separat anbraten und die Kartoffelscheiben nicht so oft wenden. So zauberst du dir im Handumdrehen Bratkartoffeln wie von Oma!

Weißer Bohnen mit Chorizo

Herzhaft. Würzig. Aromatisch. Weiße Riesenbohnen mit gebratener Chorizo sind ein klassisches Tapas-Gericht. Das Rezept überzeugt dabei vor allem durch den perfekten Kontrast zwischen fruchtiger Tomatensauce und würziger Wurst. Als Tapas-Gericht werden weiße Bohnen mit Chorizo gerne zu Bier und Wein gereicht. Du kannst sie aber auch in Form eines

größeren Tapas-Essens servieren.

Vegane Vanillesauce

Eine feine Vanillesauce verleiht zahlreichen Desserts die perfekte cremige Note. Und am besten schmeckt sie natürlich selbst gemacht. Für eine vegane Vanillesauce braucht es dabei nur fünf Zutaten und fünf Minuten. Probier es aus!

Caesar Salad mit Hühnerbrust

Cremig. Knackig. Lecker. Caesar Salad allein ist schon ein grandioses Gericht. Über die Jahre wurde der amerikanische Klassiker aber immer öfter mit gebratener Hühnerbrust serviert. Eine Entscheidung, die gut zu verstehen ist, harmonisieren die Aromen doch perfekt. Besonders beliebt: Das reichhaltige Gericht macht lange satt, hat aber wenige Kohlehydrate. besonders bei einer Low Carb Ernährung ist Caesar Salad mit Hühnerbrust daher sehr beliebt. Wer zusätzlich die Croûtons weglässt, kann die Kohlehydrate sogar fast auf Null reduzieren.

Eier in Senfsauce

Senfeier ganz einfach nachkochen und euch an dem feinen Geschmack erfreuen könnt. Ich serviere sie am liebsten mit einer dickflüssigen Sauce und Salzkartoffeln. Also worauf wartest du? Ab an den Herd! Versetzt dich zurück in deine Kindheit!

Käse-Trauben-Spieße

Käse-Trauben-Spieße sind ein Buffet-Klassiker und die perfekten Party-Häppchen. Jeder liebt sie und sie sind ruckzuck und kinderleicht gemacht. Fruchtig und würzig zu gleich, kitzeln sie die Geschmacksnerven. Wir lieben sie vor allem mit Emmentaler und einer Mischung aus kernlosen roten und grünen Trauben.

Waffeln mit heißen Kirschen

Als Kind gab es doch nichts Schöneres. Ob nach einem Spaziergang durch den Regen, auf dem Schulbasar oder bei Oma. Waffeln mit heißen Kirschen schmecken für mich noch heute nach zu Hause. Während wir früher meistens die ganz weichen Herzchen-Waffeln backten, liebe ich heute allerdings belgische Waffeln.

Cranberry-Brie-Häppchen

Klein. Fruchtig. Würzig. Cranberry-Häppchen mit Brie und Pekannüsse sind salzig-süße Amuse-Gueules und perfekt für Buffets oder als erster Bissen vor einem schicken Menü. Ich serviere sie gerne im Herbst und Winter als Gruß aus der Küche, während ich in den ersten Gang vorbereite. Ein kleiner Bissen Glück.

Gefüllte Eier

Cremig. Würzig. Schick. Ob als edles Amuse-Gueule beim Empfang oder Fingerfood beim Party-Buffet: Gefüllte Eier sind immer ein echter Hingucker. Das Geheimnis liegt in der perfekten Verbindung aus aromatischer Creme und raffinierter Deko. Ich verrate dir vier meiner Lieblingsvarianten – mit Sardinencreme, Tomatencreme, Frischkäsecreme und Paprikacreme.

Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing

Klassisch. Würzig. Und mit einer feinen Süße. Auch ein kleiner Beilagensalat kann aromatisch einiges bieten. Eine besonders schöne Kombination: Blattsalate wie Feldsalat und

Eichblattsalat mit würzigen Extras wie Mangold und Rucola mischen. Beim Honig-Senf-Dressing ist dann vor allem die Qualität des Senfs entscheidend. Wer es etwas milder und süßer mag, greift zu körnigem Senf. Wer eine leichte Schärfe mag, wählt Dijon-Senf.

Granatapfel-Tonic

Du suchst einen alkoholfreien Aperitif für deine nächste Feier? Dann hab ich den perfekten Mocktail für dich! Samtiger Granatapfelsaft, erfrischendes Tonic-Water und knackige Granatapfelkerne: Mein Granatapfel-Tonic sieht nicht nur schick aus, sondern ist auch ein Drink mit Suchtpotential. Also kauf lieber etwas mehr Zutaten ein, denn von diesem Rezept werden deine Gäste nicht genug kriegen.