

Haupia mit Mango

Cremig. Milchig. Leicht. Haupia ist ein traditionelles Dessert aus Hawaii, dass dir das Gefühl gibt, in einem tropischen Paradies zu sein. Wir lieben den Kokosmilchpudding am liebsten mit einer fruchtigen Mangonote. Da sich veganer Pudding wie dieser sehr gut stürzen lässt, kannst du Haupia auch für ungewöhnliche Formen nutzen.

Pastasalat mit Spargel

Verleih deinem Pastasalat zusätzlichen Biss! Mit knackigem grünen Spargel! Eine unschlagbare Kombination aus fruchtigen und erdigen Aromen. Und: Der Salat lässt sich prima vorbereiten. So kannst du ihn mit ins Büro, zum Picknick oder zur nächsten Grillparty mit nehmen. Oder du machst du ihm zum geheimen Liebling auf deinem Buffet.

Salsa brava

Salsa brava ist die klassische Sauce für Patatas bravas. Fruchtig, leicht scharf und mit einer feinen Knoblauchnote ist sie eine extrem aromatische dickflüssige Tomatensauce. So bildet sie den perfekten Kontrast zu knusprig ausgebackenen Kartoffeln, schmeckt aber auch als Dip zu Brot.

Gedämpfter Brokkoli

Tiefgrün. Frisch. Köstlich. Gedämpfter Brokkoli ist mit das gesündeste, was es gibt. Und unglaublich lecker! Dadurch, dass er gedämpft und nicht gekocht ist, bleibt der Brokkoli besonders aromatisch und vitaminreich. So eignet er sich auch perfekt für ein mehrtägiges Meal-Prep

Mangomus

Fruchtig. Süß. Knallgelb. Mangomus fängt gefühlt die Sonne ein und katapultiert dich in Gedanken direkt an exotische Strände. Wir löffeln es gerne pur und verwenden es für Desserts oder als Fruchtspiegel für Torten. Besonders genial: Mangomus als Topping für Milchreis. Probier es aus und gönn deinen Geschmacksnerven einen Ausflug in tropische Gefilde.

Bärlauch-Zupfbrot

t einem Happs vernascht! Ob Picknick, Grillen oder Essen mit Freunden und Familien. Bärlauch-Zupfbrot ist perfekt, um es mit euren Liebsten zu teilen. So kann sich jeder ganz einfach ein Stück abzapfen. Die perfekte Kombination aus weichem Hefeteig und feiner Knoblauchnote durch das Bärlauch begeistert dabei einfach alle. Ich mache Bärlauch-Zupfbrot am

liebsten mit meinem selbstgemachten Bärlauch-Pesto mit Mandeln, du kannst aber auch Bärlauch-Butter verwenden.

Gebratener grüner Spargel

Zitrone, ein wenig Knoblauch, viel mehr braucht es nicht. So wird der Spargel außen leicht knusprig und bleibt innen herrlich weich und saftig. Das perfekte Gericht für die ersten warmen Tage des Jahres.

Beerenmüsli mit Granola

Knuspriges Granola, fruchtige Beeren. Selbstgemachtes Granola mit getrockneten Beeren ist mein absolutes Lieblingsmüsli. So produziere ich gerne regelmäßig ein bis zwei Backbleche auf Vorrat. Ob als tolles Mitbringsel zum gemeinsamen Frühstück oder Brunch, kleines Geschenk oder zum selber naschen. Dieses vegane und von Industriezucker freie Müsli passt einfach immer.

Gebackene Süßkartoffel mit

Guacamole

Gefüllte Süßkartoffeln schmecken einfach herrlich! Eine großartige Kombination? Gebackene Süßkartoffel mit selbstgemachter Guacamole, geriebenem Käse und einer feinen Creme. Ein Hauch Südamerika, eine Prise Mexiko, dieses Gericht wird ein wahres Fest. Also schmeiß den Ofen an und mach dir bereit zum Loslöffeln.

Kartoffelpüree mit Bärlauch

Cremiges Kartoffelpüree trifft auf pikantem Bärlauch. Im Frühling ist Kartoffelpüree einer unserer liebsten Beilagen. Kinderleicht, schnell gemacht und so herrlich im Geschmack, reichen wir es besonders gerne zu Gebratenem. Und der frische Bärlauch ist dabei nicht nur die perfekte aromatische Ergänzung, sondern auch ein willkommener Farbakzent.

Königspasteten mit Frikassee

Elegante Vorspeise, raffiniertes Fingerfood, schicke Beilage zum Hauptgang. Blätterteig-Pasteten mit Hühnerfrikassee sind ebenso klassisch wie zeitlos. Die Kombination aus knusprigem Blätterteig, zartem Gemüse und cremiger Sauce verschmelzen zu aromatischen Häppchen und werden deine Gäste begeistern. Das Beste: Du kannst die Königspasteten mit Frikassee auch ganz einfach in vegan zaubern.

Bärlauch-Öl

Gold schimmernd und mit feiner Knoblauch-Note: Bärlauch-Öl ist die perfekte Zutat für raffinierte Salatdressings und kulinarische Akzente. Ich setze jeden Frühling eine neue Flasche an, sodass ich das ganze Jahr über einen Vorrat habe. Du kannst das Bärlauch-Öl zum Marinieren benutzen oder aber auch Mozzarella, Schafskäse oder Oliven darin einlegen. Wir lieben das Bärlauch-Öl gerne auch als edle Verfeinerung von Suppen, Risottos und Salaten oder rösten unser Brot darin an.