Erbsen & Möhrchen

Erbsen & Möhrchen nach Omas Art ist Hausmannskost und für viele ein echtes Kindheitsessen. Wer hat als Kind nicht schon die süßen Möhrchen genascht, während das Gemüse abtropfte? Ich serviere das Gericht noch heute, wie ich es von meiner Mama gelernt habe: in einer cremigen Béchamelsauce.

Karamellisierte Äpfel mit Rosinen

perfekte Topping für Eis, Pfannkuchen und Palatschinken. Denn sie verleihen deinem Dessert einen fruchtigen Kick und mehr Tiefe! Mein Geheimtipp: Ein Schuss Rum oder aber ein paar Tropfen Rumaroma! So rundest du das Gericht perfekt ab. Und deine Gäste werden sich zügeln müssen, nicht den Teller abzuschlecken.

Spaghetti-Kürbis mit Tomatensauce

Ein Kürbis, dessen Fruchtfleisch wie Spaghetti aussieht? Ja, das gibt es. Und was würde dazu besser passen, als Tomatensauce? Back‘ deinen Spaghettikürbis ganz einfach im Ofen, kratz ihn aus, fülle und überback ihn. Klingt spannend und köstlich? Na dann nichts wie los.

Pide mit Hackfleisch

Pide ist ein herzhaftes türkisches Gebäck. Die Teigschiffchen werden dabei mit den unterschiedlichsten Füllungen gereicht. Eine der beliebtesten: Paprika-Hackfleisch-Sauce! Während die fertigen Pide aussehen wie kleine Kunstwerke, ist ihre Herstellung extrem einfach. Mit ein bisschen Geduld und Liebe kannst du so wunderschönes und ebenso köstliches Gebäck herstellen – ganz einfach auch vegan. Mein Tipp: Den Rand der Pide unbedingt mit Schwarzkümmel bestreuen!

Paprika-Salat

Bunt, aromatisch und mit dem perfekten Biss. Dieser Paprika-Salat ist besonders knackig. Umspielt von einer leichten Vinaigrette steht dabei das pure Paprika-Aroma im Vordergrund. Ein Salat, der so viel mehr ist, als nur eine Beilage. Auf ihm kannst du Fisch und Fleisch betten, du kannst du ihn zum Picknick mitnehmen oder auf Buffet stellen. Paprika-Salat kann einfach niemand widerstehen.

Croûtons

Croutons verleihen deinen Gerichten den perfekten Crunch. Ob als Topping für Suppen und für Salate, die knusprig

ausgebratenen Brotwürfel sorgen für eine besondere Textur und bei der Verwendung von aromatisierten Ölen ein feines Aroma. Wir servieren Croutons vor allem gerne zu kalten Suppen wie Gazpacho und kalter Gurkensuppe sowie Salaten wie Caesars Salad.

Tagliatelle

Selbstgemachte Pasta ist einfach etwas Feines. Besonders oft machen wir zu Hause Tagliatelle. Diese Art von Nudeln sind besonders einfach herzustellen. Auch ohne Nudelmaschine zauberst du so in nur wenigen Minuten herrlich frische Pasta. Selbstgemachte Tagliatelle essen wir am Liebsten mit selbstgemachtem Pesto oder selbstgemachter Tomatensauce.

Kalte Gurkensuppe

Erfrischend. Cremig. Aromatisch. Kalte Gurkensuppe ist elegant, schnell gezaubert und die perfekte Abkühlung an heißen Tagen. Wir servieren sie besonders gerne als Vorspeise im Glas. Mit ein paar Croutons, Gurkenwürfel und Petersilie dekoriert macht die einfache Suppe so ganz schön was her. Klingt nach einem Gericht, das du probieren solltest? Dann los!

Einfacher Tomatensalat

Einfach ein schneller, guter Tomatensalat. Ein simples Dressing, maximaler Geschmack. Denn leckeres Essen kann so einfach sein. Etwas hochwertiges Olivenöl, ein bisschen rote Zwiebel, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer, das war es schon. Wir essen diesen Tomatensalat gerne als Beilage zu Teiggerichten wie Spanakopita und Börek, aber deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Getrocknete Blaubeeren

Blaubeeren stecken voller Vitamin-E und Antioxidantien. Ich verrate dir, wie du die gesunden Beeren im Dörrautomaten oder Backofen trocknen und so auch außerhalb der Blaubeer-Saison genießen kannst. So ernten wir die Beeren zwischen Juni und September. Was wir nicht frisch verzehren, trocknen wir und nutzen es dann zum Beispiel für selbstgemachtes Müsli.

Pasta al limone

Perfekt gekochte Pasta, würziger Parmesan und erfrischendes Zitronenaroma. Pasta al limone ist ein italienisches Nudelgericht, bei dem aus nur ganz wenigen Zutaten ein wunderbares Gericht entsteht. Wir machen diese Art von Pasta daher meist, wenn wir nicht viel Zeit haben und dennoch nicht auf guten Geschmack verzichten wollen. Als Pasta nehmen wir gerne Bavette oder Linguine, Spaghetti und andere Sorten

eignen sich aber ebenso gut. Du kannst die Pasta al limone dabei ebenso als Hauptgericht oder aber auch als Vorspeise servieren.

Baba Ghanoush

Baba Ghanoush ist ein orientalischer Auberginen-Aufstrich, der mit Tahini und Zitronensaft abgeschmeckt wird. Seinen charakteristischen Geschmack erhält der vor allem im nahen Osten gereichte Dip durch die Röstaromen der gegrillten bzw. gebackenen Aubergine. So wird diese starker Hitze ausgesetzt, bis die Haut schwarz und das Fruchtfleisch so weich ist, dass es einfach herausgekratzt werden kann. Gereicht wird Baba Ghanoush meistens mit Brot und anderen Mezze wie Oliven, Brot und gefüllten Weinblättern.