

Buttermilch-Waffeln

Leicht salzig, außen kross, innen fluffig. Buttermilch-Waffeln sind Teil eines typisch amerikanischen Frühstück und verdammt lecker. Ob klassisch mit Speck und gebackener Tomate oder als vegetarische Variante mit frischen Früchten und Schlagsahne. Nur eins sollte hier nicht fehlen: Ahornsirup! Und davon reichlich. Da die amerikanischen Waffeln deutlich knuspriger als belgische Waffeln sind, können sie besonders viel davon aufsaugen. Klingt köstlich? Ist es auch!

Gebackener Spaghetti-Kürbis

Rustikal und doch edel. Gebackener Spaghetti-Kürbis ist ein beliebtes Gericht der italienischen Küche. Seinen Namen hat der Kürbis von seinem Fruchtfleisch, dessen langen Fasern an Spaghetti erinnern. Wie traditionelle Pasta harmoniert auch der Kürbis perfekt mit Knoblauch, Kräutern, Parmesan und Pinienkernen. Probier es aus und lass dich vom feinen Geschmack verführen.

Obazda

Cremig. Zwiebelig. Deftig. Obazda darf bei keiner bayrischen Brotzeit fehlen. Der Brotaufstrich besteht aus Camembert, Frischkäse, Butter, Zwiebeln, Paprikapulver, gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer und wird gerne mit Brezeln, Laugenstangen oder Brot gereicht. Nach diesem Genuss braucht

man gefühlt ein Nickerchen, aber der Geschmack war es allemal wert.

Gefüllter Gorgonzola-Kürbis

Wohltuende Wärme, saftiges Kürbisfleisch, feine Aromen. Gebackener Kürbis ist ein typisches Wohlfühl-Gericht. Besonders einfach zuzubereiten ist der Gorgonzola-Kürbis. Denn dieser ist durch seine gelb-grünen Muster nicht nur besonders hübsch anzusehen, sondern auch einer der kleinsten essbaren Kürbisse. Im Aroma ähnelt der Gorgonzola-Kürbis dem Spaghetti-Kürbis. Wir füllen ihn am liebsten mit Hackfleisch. So lässt sich das Gericht auch ganz einfach in vegan zubereiten.

Pizzabrötchen „Hawai“

Knusprig. Würzig. Schnell gezaubert. Pizzabrötchen waren in meiner Kindheit das Highlight auf jedem Kindergeburtstag. Auch heute noch lieben wir den Partysnack, machen ihn gerne als simples Abendessen für größeren Besuch oder auch nur für uns selbst als perfektes Fast Food für den Filmabend. Das Beste: Das Topping lässt sich prima vorbereiten. So kann es im Kühlschrank gut durchziehen und wenn der Hunger kommt, sind die Pizzabrötchen in rund 20 Minuten fertig. Aber Vorsicht! Nicht die Zunge verbrennen, weil du es nicht mehr abwarten kannst hineinzubeißen.

Gekochte Maiskolben

Süß. Knackig. Knallgelb. In einen heißen Maiskolben zu beißen hat etwas ganz Besonderes. In vielen Teilen der Welt bereits seit Jahrzehnten als Street- und Fingerfood beliebt, haben es Maiskolben inzwischen auch auf die Liste der hippen Beilagen geschafft. Ob zum Grillfest oder am Buffet. Mit den Fingern zuzulangen zu können und die saftigen Maiskörner platzen zu können, ist die kleine Sauerei einfach wert.

Sweet-Chili-Sauce

Ein Aromenspiel aus Süße, Säure und Schärfe. Thai Sweet-Chili-Sauce verführt mit ihrer geschmeidigen Konsistenz, der knallroten Farben und dem intensiven Geschmack. Ob zu Frühlingsrollen, Mozzarella-Sticks, Gebratenem und Gegrilltem: Selbstgemachte Sweet-Chili-Sauce ist der perfekte Dip, um deine Geschmacksnerven zu kitzeln.

Kürbis-Gnocchi

Klein. Knall orange. Elegant. Kürbis-Gnocchi verbinden die spannende Konsistenz von traditionellen Gnocchi mit fruchtigem herbstlichem Kürbisaroma. Gekocht und dann in Salzeibutter geschwenkt, entwickeln sie sich zu einem schicken

Herbstgericht. Die Kürbis-Gnocchi kannst du pur genießen oder als Salat Topping verwenden. Wir genießen sie am liebsten mit Romanasalat und Pancetta oder Räuchertofu.

Zwiebelkuchen

Herzhaft. Würzig. Cremig. Zwiebelkuchen ist ein herzhafter Kuchen aus Mürbeteig, Zwiebeln sowie einer gestockten Masse aus Schmand und Eiern. Die Quiche lässt sich hervorragend kalt servieren und eignet sich damit sowohl für Vorspeisen als auch für Buffets, Picknicks und Snack zwischendurch. Das Geheimnis des perfekten Zwiebelkuchens: Durch das Blindbacken bleibt der Mürbeteig besonders knusprig und weicht nicht durch.

Rosmarin-Kartoffeln

u suchst nach einer einfachen aber aromatischen Beilage, die sich fast von allein kocht? Dann dürftest du Rosmarinkartoffeln lieben. Denn die Zubereitung der kleinen Knollen benötigt weniger als fünf Minuten Arbeitszeit. So kommen die Kartoffeln einfach ungeschält und mit Öl beträufelt in den Ofen.

Currywurst

Eine knackige Rostbratwurst, eine fruchtige Currysauce und schon ist die Welt wieder in Ordnung. Als Kind gab es für mich und meinen Bruder bei jedem Besuch im Einkaufszentrum eine Currywurst. Heute gibt es bei uns zu Hause hin und wieder auch mal eine – dann natürlich mit selbstgemachter Currysauce und immer öfter auch komplett vegan.

Erbsen & Möhrchen

Erbsen & Möhrchen nach Omas Art ist Hausmannskost und für viele ein echtes Kindheitssessen. 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.