

Piroggen mit Blaubeeren

Samtig. Zart. Fruchtig. Piroggen mit Blaubeeren sind einfach ein Gedicht. Dank der polnischen Seiten meiner Familie kenne ich Pierogi schon lange. Die Variante mit Blaubeeren aber habe ich das erste Mal in einer Milchbar in Warschau probiert. Und mich direkt in sie verliebt. So herrlich weich und cremig. Diese herrlich fruchtige Füllung. Ich kann euch nur ans Herz legen, es selbst einmal auszuprobieren.

Insalata Caprese

her Mozzarella, fruchtige Tomaten, hochwertiges Olivenöl. Insalata Caprese ist ein Klassiker der italienischen Küche. Die Vorspeise besticht durch den Fokus auf hochwertige Produkte. So ist der Salat ebenso einfach, wie aromatisch. Büffel- bzw. Kuhmilch-Mozzarella treffen auf reife Tomaten, kaltgepresstes Olivenöl, Salz und Basilikum. Insalata Caprese kann dabei fertig zubereitet oder für die Zubereitung bei Tisch mit dem Öl in einer Flasche gereicht werden.

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.

Melonen-Feta-Salat

chend. Fruchtig. Aromatisch. Dieser Melonen-Salat verführt dich mit einer Kombination aus saftiger Wassermelone und würzigem Feta. Zusammen mit etwas Limettensaft, Minze und Pinienkernen entsteht so das perfekte Gerichte für die Sommermonate. Wenn du also leicht verdauliche Gerichte für heiße Tage suchst, ist Melonen-Feta-Salat die richtige Wahl.

Eisbergsalat mit cremigem Dressing

Manchmal soll ein Beilagensalat einfach nur schlicht und erfrischend sein. Dann machen wir gerne Eisbergsalat mit einem Dressing aus saurer Sahne und Joghurt. So ist der Salat knackig und cremig zugleich und bildet einen milden Gegenpol zu den intensiven Aromen des Hauptgangs.

Schnelle Tomatensauce

atensauce aus ganzen Tomaten haben, mache ich daher eine aus passierten Tomaten. Etwas Salz, Zucker, Knoblauch sowie frisches Basilikum und schon hast du eine Soße gezaubert, die schmeckt als wäre sie von italienischen Omis in der Toskana gekocht worden.

Gnocchi alla romana

Herzhaft. Köstlich. Italienisch. Gnocchi alla romana sind gebackene Taler aus Hartweizengrieß, die im Ofen mit Parmesan überbacken werden. Zusammen mit Tomatensauce serviert, versetzt dich dieses klassische Gericht der römischen Küche direkt an den Campo de' Fiori inmitten Roms. Probiere es aus und überrasche deine Gäste mit einem außergewöhnlichen Gericht.

Fasolakia

Einfach aber aromatisch. Fasolakia ist in griechischer Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffeln in Tomatensauce, lässt sich super vorbereiten, ist vegan und schmeckt sogar kalt. Damit ist es für uns das perfekte Sommergericht für heißte Tage.

Gebackene Süßkartoffel mit Brokkoli

Heiß dampfende Süßkartoffeln, cremige Sauce, fruchtige Tomaten und knackiges Gemüse. Gefüllte Süßkartoffeln sind ein ebenso buntes wie gesundes Gericht. Während sich die Süßkartoffeln quasi von selber backen, kannst du so aromatische Toppings zaubern. Knallige Farben, ganz viele Vitamine: hier sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Zitronen-Sauce

feinen Säure, vermag sie es, deine Gerichte perfekt zu akzentuieren. Und dank der Béchamel-Basis ist sie dabei extra cremig. So passt sie zum Beispiel perfekt zu Meeresfrüchten und Fisch wie rosa gebratenem Lachsfilet.

Zucchini mit Paprikapesto

Authentisch. Frisch. Aromatisch. Geschmorte Zucchini mit Paprikapesto ist ein mediterranes Gericht, das zur italienischen Hausmannskost zählt. Hier stehen der pure Geschmack im Vordergrund. So werden die weichen Zucchini von einer samtigen Sauce aus Paprika und Parmesan umarmt, verleihen Pinienkerne dem ganzen eine knusprige Überraschung. Ob pur oder mit Pasta. Ob frisch oder eingekocht. Ein Löffel von diesem Gericht, um du hast das Gefühl am Küchentisch einer

italienischen Nonna zu speisen.

Arancini di riso

Aranci di riso sind kleine Gourmet-Bällchen! Ursprünglich aus Sizilien verwandeln sie eins der feinsten Gerichte der italienischen Küche in ein edles Fingerfood. Denn Aranci di riso bestehen aus mit Mozzarella gefülltem Risotto. Einen Hauch Orange, eine knusprige Kruste und schon entsteht ein aromatisches Häppchen, das nicht nur als Snack am Strand, sondern auch als exquisites Amouse-Guele und raffinierte Vorspeise zu glänzen vermag.