

# Vegane Miso-Suppe

Kräftiges Dashi, milde Enoki-Pilze, weiches Seidentofu und würzige Wakame-Algen: vegane Miso-Suppe ist ebenso einfach wie köstlich. Wir lieben sie vor allem mit selbstgemachtem Shiitake-Dashi, denn das ist extra kräftig. Was die Suppeneinlage betrifft, sind deiner Fantasie dann keine Grenzen gesetzt.

---

# Marillen-Marmelade

Süß. Fruchtig. Knallorange. Wachauer Marillenmarmelade ist einfach köstlich. Ob auf frischen Brötchen, Croissants oder Hefezopf: diese Aprikosenkonfitüre wird dich verzaubern. Für mich ist es eine Erinnerung an meine Zeit in Österreich und kommt hier deshalb regelmäßig auf den Tisch.

---

# Pimientos de Padrón

Jeder kennt und liebt die kleinen Bratpaprika. Pimientos de Padrón werden in Galicien angebaut und noch als unreife Früchte geerntet. In Olivenöl angebraten und mit Meersalz bestreut entwickeln sie dann den typischen süß-herben Geschmack, der die kleinen grünen Paprikas zu einem der beliebtesten Tapas-Gerichte machte.

---

# Schokoladen-Törtchen

Dunkle Schokolade, saftiger Teig, verspielte Deko: Ursprünglich habe ich diese Schokoladen-Törtchen kreiert, um den Verschnitt von meinen Number-Cakes auf Basis von meinem Schokoladen-Kuchen nutzen zu können. Doch inzwischen lieben wir sie so sehr, dass wir sie regelmäßig als schickes Dessert servieren oder als elegantes Mitbringsel backen. Und nicht selten sind die der Star eines leckeren Menüs.

---

# Panzanella

Rustikal. Charmant. Raffiniert. Dieser italienische Brotsalat, gibt dir das Gefühl in der Toskana von italienischen Omas bekocht zu werden. Knuspriges Ciabatta, würzige Kapern und sonnengereifte Tomaten schmiegen sich hier an weichen Mozzarella und knackige Paprika. Dazu feines Knoblaucharoma und frisches Basilikum und schon hast du einen sommerlichen Salat, der pure Leidenschaft versprüht.

---

# Zitronen-Küchlein

Die perfekte Balance zwischen Süße und Säure! Diese Zitronenküchlein, sind kleine Geschmacksexplosionen, die deinen Gaumen kitzeln. Und sie zeigen, dass aus einem simplen

Kuchenrezept ein eindrucksvolles Dessert entstehen kann. Wag' dich an dieses feine Gebäck und verzaubere deine Gäste mit diesen Mini-Zitronentartes.

---

## **Selleriesalat**

Ich liebe süß-sauer eingemachten Selleriesalat und könnte ihn direkt pur naschen! Und ich finde ihn super praktisch, denn wenn man manchmal zu viel von einer Zutat hat, dann von Sellerie. Ob nach Sellerieschnitzel oder einer feinen Sauce, die Reste werden bei mit direkt zu Selleriesalat eingekocht.

---

## **Panini-Brot**

Italienisches Paninibrot ist knusprig und trotzdem leicht, ist perfekt als Frühstück, Snack oder Beilage zum Hauptgang. Brot gehört für meine italienischen Freunde eigentlich zu einfach jeder Mahlzeit. Auch bei uns ist es daher gefühlt ständig im Ofen. Der Grund? Es ist nicht nur köstlich, sondern auch super einfach selbst zu backen.

---

## **Udon-Nudeln in Erdnuss-Sauce**

Hast du schon einmal Udon-Nudeln probiert? Sie sind extra dick und können dadurch umso mehr Sauce aufnehmen. Wir ertränken

sie daher gerne in einer Tomaten-Erdnuss-Sauce. Ein wenig Sesam oben drauf und schon hast in nur wenigen Minuten ein extrem reichhaltiges Wohlfühl-Gericht gezaubert.

---

## **Avocado-Salat**

Cremige Avocado, knackige Tomaten, milder Mozzarella. Dieser schnelle Avocado-Salat kommt bei uns regelmäßig auf den Tisch. Was dabei nicht fehlen darf: Hochwertiges Olivenöl und frisches Basilikum! So wird auch ein einfacher Salat zur kleinen Geschmacksexplosion.

---

## **Zitronen-Mozzarella**

Zarter Mozzarella und feine Zitrus-Aromen: Eingelegter Mozzarella ist eine herrliche Vorspeise. Aber wenn wir ehrlich sind, wir naschen sie zu jeder Zeit. Mozzarella selbst einlegen, das ist einfach was besonderes und die Wartezeit sowas von wert. Natürlich könnt ihr hier auch ganz viele Kräuter hinzugeben aber wir lieben einfach das pure Zitrusaroma.

---

# Pasta mit Spinat-Rahm-Sauce

Cremig. Schnell. Wohltuend. Wir lieben Nudeln in allen Farben und Formen. Eine unserer Lieblingskombinationen: Tortiglioni mit Spinatrahmsauce. Als eins der ersten Gerichte, die ich jemals gekocht habe, schmeckt es für mich einfach nach Zuhause. Dabei ist der Pasta-Klassiker nicht nur schnell gezaubert, sondern auch besonders reichhaltig. Trotzdem kochen wir meist eine extra große Portion, die direkt für zwei Tage reicht.