

# Marie-Rose-Sauce

Ob zu Meeresfrüchten, Fisch oder als feines Salatdressing: Marie-Rose-Sauce ist eine klassisch englische Sauce und gilt als die wohl traditionellste Version der Cocktailsauce. Besonders bekannt ist sie dabei als Komponente in Krabbencocktails.

---

# Trauben-Feta-Salat

Fruchtig. Erfrischend. Würzig. Trauben-Feta-Salat ist ein kleines Geschmacksspektakel und schnell gezaubert. Wir genießen ihn vom Spätsommer bis in den Herbst, wenn die Trauben Saison haben und besonders knackig sind. Da der Salat seinen Biss lange behält, lässt er sich sehr gut vorbereiten und ist so auch ideal Buffets und Picknicks.

---

# Apfelchips

Getrocknete Äpfel sind nicht nur ein gesunder Snack, sondern auch perfekt als Dessert- und Müslikomponenten. Ich trockne sie am liebsten im Dörrautomaten, sie können aber auch bei leicht geöffneter Ofentür im Backofen zubereitet werden.

---

# Grapefruit-Sirup

Drinks mit Tonic-Water. Klingt lecker? Ist es auch! Mach den Grapefruit-Sirup ganz einfach selbst und probiere es aus. Auch wenn die Zubereitungszeit mehrere Tage dauert, beträgt die reine Arbeitszeit nur wenige Minuten. Das Beste: Die Grapefruitstücke kannst du im Anschluss trocknen und zu kandierter Grapefruit verarbeiten.

---

# Tomatenquiche

Reife Tomaten, knuspriger Teig, cremige Füllung. Tomatenquiche ist das perfekte Sommeressen. Hier ist jeder Bissen ein Genuss! Bei uns ist es eins der ersten Gerichte nach der Tomatenernte. Ob zum Picknick, auf dem Buffet für die Gartenparty: diese Quiche ist immer der Renner! Und einmal ausgekühlt und vorgeschnitten, kannst du sie einfach auf der Hand essen.

---

# Clafoutis mit Johannisbeeren

Clafoutis vereint das Beste aus Auflauf und Kuchen! In süßem fluffigen Teig versteckt sich hier süßes Obst. Ich verwende am liebsten frisch geerntete Johannisbeeren von meinem Balkon, backe das luftige Gebäck aber gerne mit Marillen, Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Wenn keine Gäste da sind, löffeln wir den süßen Auflauf dabei meist direkt aus der Form. Für einen Kaffeeklatsch hingegen wird die prachtvolle Clafoutis

vor aller Augen portioniert oder direkt in Mini-Ofenformen gebacken.

---

## **Bruschetta al pomodoro**

Geröstetes Brot, fruchtige Tomaten, vollmundiges Olivenöl. Bruschetta al pomodoro ist eine klassisch italienische Vorspeise, die sich auf den puren Geschmack konzentriert und zeigt: Einfaches kann so gut sein! Besorg dir die prachtvollsten Tomaten, die du kriegen kannst und lass dich von einem Aroma verzaubern, das an laue Sommerabende in der Toskana erinnert.

---

## **Getrocknete Himbeeren**

Wer liebt ihn nicht, den Geschmack von süßen Himbeeren? Fange den Geschmack des Sommers ein, indem du deine Himbeeren trocknest und so fürs ganze Jahr haltbar machst. So kannst du sie im Müsli genießen, pur snacken oder in Desserts verarbeiten.

---

## **Spargel-Risotto**

Cremiges Risotto, knackiger Spargel: Diese Kombination ist die Verführung schlechthin! Spargel-Risotto kannst du als

Vorspeise oder Teil der Hauptspeise reichen. Es macht einfach immer eine elegante Figur und ist eine Garantie, um deine Gäste zu beeindrucken! Mein Tipp: Einen Teil des Spargels vorkochen und ins Risotto geben und feinen Spitzen als angebratenes Topping oben auf geben.

---

## **Haupia mit Mango**

Cremig. Milchig. Leicht. Haupia ist ein traditionelles Dessert aus Hawaii, das 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 mitnehmen. Oder du machst du ihm zum geheimen Liebling auf deinem Buffet.

---

# Schnittlauch-Blüten-Butter

Schnittlauchblütenbutter ist ein wahrer Hingucker! So verleihen die lilafarbenen Blüten deiner Kräuterbutter nicht nur einen tollen Farbtupfer, sondern auch einen ganz leicht süßlichen Geschmack. Zusammen mit ein paar Schnittlauchhalmen für die Schärfe und etwas Zitronenabrieb für eine kontrastierende Säure entsteht so ein köstlicher Aufstrich. Wichtig: Die Halme, die Blüten tragen, sind genießbar aber oft nicht mehr so lecker. Hier am besten einmal probieren und sonst Halme ohne Blüten wählen.