

Fischfrikadellen mit Fenchel

Raffiniert. Edel. Aromatisch. Fischfrikadellen sind ein klassisch französisches Gericht. Mit Fenchel verfeinert, erhalten sie eine besonders frische Note. Wir servieren sie besonders gern als elegante Vorspeise oder Amuse Gueule bzw. kleines Appetithäppchen vorweg. Mit einer Sättigungsbeilage wie Rheinischem Kartoffelsalat eignen sie sich aber auch hervorragend als kreativer Hauptgang mit der gewissen Finesse.

Mokka Panna Cotta

Feine Kaffeearomen, seidige Konsistenz. Mein Mokka Panna Cotta entführt dich in die intensive Welt des Kaffees. Zaubere dir dieses Kaffee-Dessert in nur wenigen Handgriffen und verwöhne deine Gäste mit einem Nachtisch, der die Geschmacksnerven mit einer dezenten Süße und sahnigen Aromen verwöhnt.

Spaghetti mit Fleischbällchen

Ob erstes Date, Familienessen oder entspanntes Essen mit Freunden: Welches Gericht sagt mehr „Ich mag dich“ und als Spaghetti mit Hackbällchen? Es vermittelt ein Gefühl von zu Hause, Wärme und Zuneigung, gilt als klassisch italienische Hausmannskost und wurde durch Susi & Strolch zu einem der berühmtesten Disney-Momente. Ich verrate dir mein absolutes Lieblingsrezept! Mein Geheimtipp: Fleischbällchen aus Salsiccia, die in der Tomatensauce gar ziehen statt angebraten

zu werden.

Bananenbrot mit Brombeer-Marmelade und Erdnusscreme

Saftiges Bananenbrot. Süße Brombeer-Marmelade. Luftig aufgeschlagene Erdnusscreme. Schon für sich ist Bananenbrot ein grandioses süßes Frühstück. Mit süßen Aufstrichen und Cremes aber wird es zu einem himmlischen Genuss. Eine Kombination, die besonders in den Metropolen dieser Welt gereicht und als hippestes Frühstück bzw. Brunchgericht zelebriert werden. Es erinnert an das klassisch amerikanische Erdnussbutter-Marmeladen-Sandwich, nur besser, aromatischer, raffinierter.

Gebackene Birne

Edle Vorspeise, vollmundiger Geschmack. Mein Rezept für gebackene Birne ist die edle Version meines Warmer Birnen-Salats und einer der beliebtesten Gänge meines Herbstmenüs. Die Kombination aus weicher Birne, knusprigem Speck, erdigen Pekannüssen und einer Sauce aus Ahornsirup und süßen Senf, ist ein feines Spiel der Aromen, das Lust auf mehr macht.

Belgische Waffeln

Goldbraun, leicht karamellisiert und herrlich weich. Belgische Waffeln sind einfach etwas Feines. Ich backe meine ganz bewusst ohne Mineralwasser. Denn wie hat mal ein weiser Koch gesagt? Wasser verwässert. So werden deine Waffeln ebenso fluffig, wenn du das Eiweiß einfach nur geschait aufschlägst. Und umso aromatischer!

Gebratener Spitzkohl mit Salzbutte

Raffiniert. Würzig. Knackig. Entlocke Spitzkohl seine feinen Aromen, indem du ihn mit Salzbutte und Sojasauce brätst. So zauberst du mit nur drei Zutaten ein edles Gericht. Ein Rezept, so einfach, dass es sogar mein Freund freiwillig kocht. Parallel dazu ein Stück Fisch in die Pfanne und fertig ist das schnelle Abendessen. Ich genieße ihn aber auch gern vegetarisch mit Piroggen mit Kartoffel-Füllung. Das dauert dann zwar länger, ist aber eine grandiose Kombination.

Caesar Pasta Salad

Nudelsalat mal anders! Caesar Pasta Salad basiert auf dem berühmten Caesar Salad verfeinert mit Pasta deiner Wahl. Besonders eignen sich hier Penne und Tortiglioni oder Rigatoni, du kannst aber auch Fusilli oder andere Nudelsorten

verwenden. Tipp: Falls du den Salat für ein Buffet oder Picknick vorbereitest, solltest du Salat und Croûtons separat anrichten. So bleibt der Salat besonders lange knackig und eignet sich super als vorbereiteter Pausensnack für die Arbeit.

Kürbislasagne

Fruchtig. Leicht Süß. Mit Suchtpotenzial. Kürbislasagne ist mein absolutes Lieblingsrezept für Lasagne. Nicht nur wegen der knusprigen Kürbiskerne, sondern vor allem der aromatischen Füllung. Und tatsächlich musste ich kein anderes Rezept schon vor Veröffentlichung herausgeben, wie dieses hier. Denn alle meine Freunde, die es probierten und selbst jene, die nur im Rahmen meines veganen Tasting-Menüs davon hörten, waren super hartnäckig. Verständlich, denn dieses Rezept ist nicht nur himmlisch lecker, sondern auch deine Eintrittskarte zur besten veganen Lasagne aller Zeiten.

Braciole Napoletane

Langsam geschmort und herrlich duftend. Braciole Napoletane sind italienische Rinderrouladen in Tomatensauce. Durch eine Füllung aus Parmesan, Rosinen werden die Rouladen besonders aromatisch. Hol dir die neapolitanische Spezialität nach Hause und verwöhne deinen Gaumen mit einem Gericht, das dir das Gefühl gibt mitten in Neapel von einer italienischen Nonna bekocht zu werden. Und wenn du nicht genug davon bekommst, kannst du dir die Braciole Napoletane direkt auf Vorrat

einkochen.

Italienische Minestrone

Sämig. Fruchtig. Wie von einer italienischen Nonna gekocht. Minestrone ist eine dickflüssige italienische Gemüsesuppe. Zu lecker, um wahr zu sein. Typische Zutaten sind Zucchini, Karotten, Sellerie und Nudeln. Für ein authentisches Aroma kommen Lorbeerblätter, Knoblauch und Speck hinzu. Letzterer kann ganz einfach durch eine vegane Version ersetzt werden. Und auch sonst sind dir keine Grenzen gesetzt. Kreiere deine Lieblingsminestrone!

Couscous-Salat mit Halloumi

Orientalisch. Erfrischend. Saftig. Marinierter Halloumi, knusprig gebraten auf fruchtigem Couscous-Salat. Eine unwiderstehliche Kombination aus Grillkäse, Getreide, Minze und Datteln. Ob für die nächste Grillfeier, ein Picknick im Grünen, ein ganzes Buffet mit Leckereien, fürs Büro oder einfach nur ein bisschen Soulfood für daheim: Couscous-Salat mit mariniertem Halloumi passt einfach immer. Mein Tipp: Marinier deinen Halloumi selbst und zaubere dir so ein Gericht, ganz nach deinem Geschmack.