Tomaten-Tartelettes

Edel. Aromatisch. Fruchtig. Tomaten-Tartelettes sind Mini-Quiches und schmecken nach Sommer pur! Besonders mit frisch geernteten Cocktailtomaten, kreierst du so kleine Geschmacksexplosionen. Wir lieben die kleinen Tomaten-Tartelettes vor allem für Picknicks, Gartenpartys und zum Brunch.

Melonen-Feta-Spieße mit Basilikum

Du suchst nach einem erfrischenden Fingerfood für das nächste Buffet, Grillfest oder Picknick? Dann kommen Melonen-Feta-Spieße gerade recht. Denn die sind nicht nur herrlich fruchtig, sondern lassen sich auch super vom Spieß knabbern ohne von der Wassermelone klebrige Hände zu bekommen. Das Beste? Ein separates Dressing aus Minze und Limettensaft, dass du dir vom Reinbeißen frisch drüber träufeln kannst.

Focaccia

gehört für mich zu dem schönsten Gebäck dieser Welt. Es ist kinderleicht zu machen, absolut gelingsicher und super aromatisch. Also ran an den Ofen und probier es aus!

Auberginen-Röllchen

Auberginen-Röllchen sind köstliche Antipasti-Häppchen, die du vor dem oder zum Essen reichen kannst. So schmecken sie nicht nur pur, sondern harmonieren perfekt mit Pasta. In Knoblauchöl gebraten, entfaltet die Aubergine so ihr volles Aroma. Gönn dir ein kleines Stück mediterranes Glück!

Clafoutis mit Marillen

Fluffig. Fruchtig. Leicht. Clafoutis ist eine herrlich luftige Kreuzung aus Kuchen und Auflauf. Im Sommer, wenn die Marillen reif und saftig sind, gibt es für uns neben Johannisbeeren kaum ein bessere Kombination. Für mich ist es eine kulinarische Erinnerung an meine Zeit in der Wachau, wo im Sommer die schönsten Marillenbäume Österreichs Früchte tragen. Natürlich kannst du den süßen Auflauf aber auch mit Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren backen.

Knoblauch-Tomaten

Fruchtig. Würzig. Karamellisiert. Knoblauch-Tomaten sind das perfekte Tapas-Gericht und besonders einfach in der Zubereitung. Einleitung Ich bereite die Knoblauch-Tomaten am liebsten in der Pfanne zu, da dies schneller geht und sie

besonders schön karamellisieren. Wenn du größere Menge vorbereiten magst oder parallel sowie etwas im Ofen zubereitest, kannst du sie aber auch im Ofen garen. Dafür die Tomaten einfach mit den anderen Zutaten (außer dem Essig) in die Tapas-Schälchen geben und im Ofen bei 180 Grad circa 20-30 Minuten backen. Kurz vor dem Herausnehmen, mit dem Essig ablöschen.

Shrimpcocktail

Wer Meeresfrüchte und Cocktailsaucen mag, wird dieses Shrimp-Cocktail lieben. Perfekt für Empfänge, Cocktailpartys, Retroevents oder Vorspeise. Wir lieben die interaktive Note, reichen daher gerne einen Cocktail für zwei Personen. Falls im Stehen gegessen wird, kannst du die Portion auch einfach auf zwei oder sogar vier kleine Gläser aufteilen.

Pasta-Salat mit Oliven

Schmetterlingsnudeln, karamellisierte Tomaten und die schönsten Oliven. Dieser vegane Nudelsalat ist eine Ode an den Spätsommer und zaubert mir jedes Mal ein Lächeln auf die Lippen. Du suchst nach dem perfekten Rezept für das nächste Picknick oder Sommerfest, die nächste Grillparty oder das nächste Partybuffet? Dann gehört dieser Pasta-Salat mit Oliven ganz oben auf deine Liste.

Pipirrana

Kunterbunt, erfrischend, aromatisch. Pipirrana ist ein Salat aus dem Süden Spaniens, der aus Paprikaschoten, Tomaten, Gurken und Zwiebeln besteht. Pipirrana-Salat ist dabei besonders fein gewürfelt, der sich perfekt als Beilage oder Tapas-Komponente eignet. Wichtig: Am besten schmeckt der Salat frisch zubereitet. Da er nach einiger Zeit wässrig wird und seinen Biss verliert, sollte er innerhalb eines Tages verzehrt werden.

Pappa al pomodoro

Entdecke die rustikale Küche der Toskana! Pappa al pomodoro ist ein sämige Tomaten-Brot-Suppe, die oftmals kalt oder lauwarm serviert wird. Fruchtig. Aromatisch. Sämig. Das perfekte Mittag- oder Abendessen an warmen Sommerabenden. Und: das optimale Rezept für Tomaten, die für einen Salat vielleicht schon zu reif wären. Wir machen Pappa al pomodora daher besonders gern, wenn die Tomatenernte besonders reichhaltig ausfiel.

Marinierter Halloumi

Knusprige Kruste, zarter Käse, intensives Aroma. Halloumi ist als Grillkäse prädestiniert für intensive Marinaden. Diese verliehen ihm einen besonders vollen Geschmack. Ich verrate dir meine liebste Halloumi-Marinade. Nach einigen Stunden marinieren, kannst du den Käse dann grillen oder alternativ in der Pfanne braten.

Berenjenas de Almagro

Marinierte Mini-Auberginen sind eine wahre Köstlichkeit. Ich lege sie gerne auf die spanische Weise ein und reiche sie als Tapas-Gericht. Durch Nelken, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter, Thymian und Minze erhalten sie so ein einzigartiges Aroma.