

Cremiger Hummus

Ein guter Hummus bringt einen Hauch von Leichtigkeit mit sich. Ob als cremiger Brotaufstrich am Morgen, als feinwürziger Dip, als Aufstrich für Wraps oder einfach pur: Kichererbsen waren noch nie so lecker.

Couscous-Salat

Knackige Erdnüsse, der Duft frischer Minze und das Aroma getrockneter Datteln machen diesen Couscous-Salat zu einem kulinarischen Abenteuer. Also schnallt euch an und auf geht's! Hier gibt es einiges für eure Geschmacksnerven zu entdecken.

Vindaloo Currypaste

Duftende Gewürze, frisch gemahlener Ingwer und eine herrlich intensive Farbe verraten schon: aromatischer geht es kaum. Selbstgemachte Vindaloo-Paste ist die beste Basis für dein Vindaloo-Curry. In nur zehn Minuten zauberst du so die Grundlage für ein Curry, das deine Sinne auf eine unvergessliche Reise durch die indische Welt der Gewürze schickt.

Vegetarische Lasagne

Du suchst eine vegetarische Lasagne, die so köstlich schmeckt, dass du die ganze Form auskratzen möchtest? Dann habe ich das Richtige für dich: Meine Lasagne mit Porree, Kirschtomaten, Auberginen und Karotten. Unter einer Kruste aus aromatischem Käse versteckt sie eine wahre Geschmacksexplosion. Kann man nicht beschreiben, muss man probieren. Also ran an den Ofen.

Shakshuka

Lass dich von fruchtiger Shakshuka wachküssen! Was das ist? Ein nordafrikanisches Gericht, bei dem Tomaten und Paprika auf Koriander und Kardamom treffen und das perfekte Bett für pochierte Eier bilden. Klingt außergewöhnlich, ist es auch. Und zwar außergewöhnlich lecker. Besonders toll: Das Gericht lässt sich super aus der warmen Pfanne löffeln – und ist damit für ein Frühstück im Bett gerade zu prädestiniert.

Russischer Rote Bete Salat

Fruchtige Basis, erdige Aromen und erfrischende Schärfe – dieser klassische Rote Bete Salat der russischen Küche schickt die Geschmacksnerven auf eine Reise. Und die Farbe erst! Ich selbst habe den Salat das erste Mal in einem Soviet-Restaurant getestet und war als Fan osteuropäischer Gerichte sofort begeistert. Müsst ihr unbedingt mal ausprobieren. Besonders toll harmoniert der Salat übrigens mit Teigtaschen.

Griechischer Kartoffelsalat

Ich lieeeeebe Kartoffelsalat – besonders die leichte griechische Kartoffelsalat-Variante mit Zitronensaft, bei denen man auch mal ohne schlechte Gewissen die halbe Schüssel alleine leer futtern kann. Richtig Klasse ist das Gericht, weil man es super vorbereiten und mit zur Arbeit, Picknicken oder auch zu Grillfeiern nehmen kann. Besonders der Kontrast zwischen den lilaroten Schalotten und den gelblichen Kartoffeln ist ein echter Hingucker! Also ab in die Küche mit dir...

Flammkuchen mit Äpfeln und Ziegenkäse

Knuspriger Teig, fruchtige Äpfel und warm schmelzender Ziegenkäse – herzhaft belegte Flammkuchen sind einfach herrlich. Ich belege sie meistens ganz spontan nach Lust und Laune, in den kalten Monaten kommt diese Komposition aus Ziegenkäse und Äpfeln aber am häufigsten auf den Tisch. Kross gebacken sind sie ein herrlicher Snack und eignen sich optimal als Vorspeise oder Fingerfood. Für den großen Hunger gibt es dann einfach die doppelte Portion.

Auberginen-Röllchen

Fruchtige Aubergine trifft auf cremige Füllung – diese Komposition ist intensiv im Geschmack und sorgt für einen fulminanten Auftakt eures Abendessens. So könnt ihr die Auberginen-Röllchen wie Tapas hervorragend zu knusprigem Brot reichen oder sie als Vorspeise gleich pur vernaschen. Allerdings machen Sie auch zu Pasta eine hervorragende Figur.

Ziegenkäse-Tartelettes

Klein, raffiniert und verführerisch lecker! Obwohl französische Tartelettes vor allem für die süße Tartelette-Variante in Form von kreativen Süßspeisen und Mini-Küchlein berühmt sind, verwandle ich die kleinen Tortenböden am liebsten in herzhaftes Gemüsetartelletes. Denn wenn der noch lauwarmer Ziegenkäse auf der Zunge schmilzt und sich mit dem Aroma fruchtiger Zucchini und Aubergine vermischt, hat man das Gefühl, dass das Mürbeteig-Gebäck einen direkt nach Frankreich reisen lässt.

Brownies mit Marshmallow-Topping

Ein Traum aus Zucker. So süß, es muss eine Sünde sein. Mein liebstes amerikanisches Dessert: Weiche Brownies mit Schokoladenstückchen und Marshmallow-Topping. Außen schaumige

Zuckerwolken, innen half-baked Schokoteig. Wer hier nicht zugreift, verpasst ein wahres Meisterwerk.

Herzhaftes Käsehäppchen

Feinwürziger Parmesan trifft auf herzhaften Mürbeteig und fruchtiges Pflaumen-Chutney. Ob als Horsd'œuvre oder exklusive Vorspeise – diese Käsehäppchen sind sowohl Augen- als auch Gaumenschmaus! Daher eignen sie sich perfekt für festliche Anlässe, Empfänge und Dinnerparties. So verwöhnst du deine Gäste schon ab dem ersten Bissen.