

Spinat-Quiche mit Feta

Extra saftig. Extra käsig. Spinat mit Feta ist ein Klassiker unter den unzähligen Quiche-Varianten. Weil ich die Füllung so sehr liebe, backe ich diese Quiche-Sorte ausnahmsweise in einer hohen Form statt in der klassischen flachen Tarteform. Dir läuft schon das Wasser im Mund zusammen, wenn du an den knusprigen Mürbeteigboden und den leicht geschmolzenen Schafskäse denkst? Du kannst die Prise Muskat schon förmlich riechen und kannst es nicht abwarten, in die cremige Füllung einzutauchen? Dann ab an den Herd und los geht das Quiche backen!

Amerikanische Cocktailsauce

Cocktailsauce ist eine würzig, pikante Sauce mit süßen und sauren Noten, die traditionell zu Meeresfrüchten, Fisch und Fleisch gereicht wird. Varianten mit Mayonnaise wie die klassisch englische Marie-Rose-Sauce werden dabei auch als Salatdressing verwendet. Für meine amerikanische Variante verwende ich dabei etwas Meerrettich statt Mayonnaise.

Rote Bohnencreme

Ob als rustikaler Brotaufstrich oder zum Dippen: Rote Bohnencreme harmoniert perfekt mit Brot, Kartoffeln und Gemüse. So nutze ich sie gerne für Pintxos bzw. als Tapas-Gericht.

Bärlauch-Risotto mit Kabeljau in Panko-Kruste

Cremiges Risotto, zarter Kabeljau, knusprige Panade. Dieses Wenn im Frühling der frische Bärlauch sprießt, wird dieses Gericht zur Verlockung für alle Gourmets. Denn es verzaubert mit Aromen und Handwerk zugleich. Und eignet sich perfekt für ein edles Dinner. Das Ergebnis? Große Augen und Genuss pur.

Gebackene Süßkartoffel mit Guacamole

Gefüllte Süßkartoffeln schmecken einfach herrlich! Eine großartige Kombination? Gebackene Süßkartoffel mit selbstgemachter Guacamole, geriebenem Käse und einer feinen Creme. Ein Hauch Südamerika, eine Prise Mexiko, dieses Gericht wird ein wahres Fest. Also schmeiß den Ofen an und mach dir bereit zum Loslöffeln.

Pho Bo

Reisnudelsuppe, die mit Rindfleisch und frischen Kräutern gereicht wird. Ich koche die Suppenbasis für die

Rindfleischsuppe gern im Voraus und konserviere sie durch Einkochen. So ist die sonst etwas aufwendige vietnamesische Suppe in nur 15 Minuten fertig.

Italienischer Spargelsalat

Knackiger Spargel, fruchtige Tomaten, weicher Mozzarella: Italienischer Spargelsalat verzaubert dich mit einer Vielfalt von Aromen. Besonders lecker, wird er, wenn du die Cocktailtomaten dabei karamellisierst. Ich nehme den Salat gerne als einfaches Meal Prep Gericht mit auf die Arbeit oder zu Picknicks, er ist aber auf Grillpartys extrem beliebt.

Almendras fritas

Almendras fritas sind ein würziger Snack und das perfekte Fingerfood. Das spanische Tapas-Gericht besteht aus frittierten, gesalzenen Mandeln wird gerne zu Bier oder Wein serviert. Da sie warm am allerbesten schmecken, empfehle ich die Salzmandeln selbst zu machen. Aber Vorsicht: Einmal probiert, kann von diesem Snack nur schwer seine Finger lassen.

Korean BBQ

Feine Schärfe, leichte Säure, intensive Aromen. Koreanisches BBQ ist ein Erlebnis für sich! Wir lieben die Kombination aus Bulgogi, Kimchi, Reis, Oi Muchim, gerösteten Chilis und eingelegtem Rettich. Wag auch du dich an ein Grillerlebnis der besonderen Art. Mein Tipp: Wenn du keinen typischen Grill mit offenem Feuer zur Verfügung hast, kannst du das Fleisch auch in der Pfanne oder auf einem kleinen Tischgrill zubereiten.

Fischfrikadellen auf Kartoffelsalat

Fischbuletten aus Lachsfilet und Räucherforelle auf cremigem Kartoffelsalat ist so ein wahrer Gaumenschmaus. Das Geheimnis für den perfekten Geschmack: Eine Spur Fenchel!

Hühnerfilet mit Knusperwedges

rustikale amerikanische Gericht ist super einfach zu kochen und kommt bei uns daher regelmäßig auf den Tisch. So ist es für uns das perfekte Rezept für ein entspanntes Essen mit Freunden – vor allem, wenn gemeinsam Sport oder ein Film geschaut wird. Unser Highlight: Selbstgemachte Dips wie Guacamole, BBQ-Sauce oder Zitronen-Mayonnaise.

Herzhafter French Toast mit Käse

Knuspriger Toast, geschmolzener Käse, der bei jedem Bissen Fäden zieht. French Toast ist ein deftiges Frühstücksgeschicht. Die meisten kennen dabei, die süße Variante des Geschichts, welche in Deutschland bereits seit dem 14. Jahrhundert als Arme Ritter bekannt ist. Die herzhafteste Variante mit Käse solltest du dir aber auf keinen Fall entgehen lassen. Am besten schmeckt French Toast natürlich mit selbstgebackenem Toastbrot.