

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.

Lachs auf Zitronen-Risotto

Sämiges Risotto, rosa gebratener Lachs, fruchtige Zitronen-Risotto. Dieses Fisch-Gericht verbreitet Leichtigkeit und Liebe. Wir servieren es gerne als Vorspeise oder Hauptgang in einem italienischen Menü. Und versetzen unsere Gäste damit immer wieder ins Staunen, wie einfach doch gute Küche ist. Probiere es selbst und verwöhne deinen Gaumen!

Pasta con gamberi e pomodori

Garnelen, Pasta und Tomaten gehören einfach zusammen. Wir lieben diese aromatische Kombination und servieren das Gerichte gerne in Form einer großen Schale, die wir in die Mitte des Tisches stellen. Besonders beliebt: die italo-amerikanische Variante, die italienische Kochkunst mit sündhaften Zutaten wie Schmelzkäse kombiniert. Diese Pasta-Schüssel wird schneller leer sein, als du gucken kannst.

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.

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

ausgewöhnliche 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 mit nehmen. Oder du machst du ihm zum geheimen Liebling auf deinem Buffet.

Knusprige Spargelröllchen

Zarter Spargel. Frischer Schinken. Knusprige Panade. Wenn die Spargel-Saison startet, gibt es bei uns knusprige Spargelröllchen. Fix gemacht, schmecken sie köstlich zu Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder aber einfach als leckeres Fingerfood. Mein Tipp: Mit etwas Käse wird es extra cremig.

Orientalische Sesamringe

Außen knusprig, innen herrlich fluffig. Frisch gebackene Sesamringe schmecken einfach himmlisch. Als mein Freund einige Zeit in der Türkei lebte und ich ihn dort besuchte, haben wir

uns jeden Morgen ein paar Simits vom Bäcker geholt. Ob zu türkischen Bohnen, Oliven oder zum Dippen von Hummus, Baba Ghanoush, Dattel-Aufstrich – Simits passen einfach immer. Zeit, die köstlichen Sesamringe nachzubacken.

Beerenmüsli mit Granola

Knuspriges Granola, fruchtige Beeren. Selbstgemachtes Granola mit getrockneten Beeren ist mein absolutes Lieblingsmüsli. So produziere ich gerne regelmäßig ein bis zwei Backbleche auf Vorrat. Ob als tolles Mitbringsel zum gemeinsamen Frühstück oder Brunch, kleines Geschenk oder zum selber naschen. Dieses vegane und von Industriezucker freie Müsli passt einfach immer.

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.

Hähnchen-Wraps mit Paprika und Mais

Gericht. So ist nicht nur schnell zu gezaubert, sondern auch perfekt, wenn man das Essen vorbereiten und nur noch warm machen möchte. Wird die Sauce mit Stärke angedickt, lassen sich die Wraps zudem super einrollen. Fest zugebunden, lassen sie sich so prima zur Arbeit mitnehmen.