

10 köstliche Rezepte, um den Sommer zu verabschieden



Nach der Hitzewelle der vergangenen Wochen wird es im September langsam wieder angenehmer. Höchste Zeit, die letzten Sonnenstrahlen zu genießen - am besten mit einem Glas frischem Eistee in der Hand! Der September ist aber auch die Zeit für Eingemachtes und in der man wieder so richtig Lust aufs Backen bekommt. Wir haben **diesen Monat** wieder gestöbert und unsere Lieblingsrezepte im September **für euch** zusammengestellt. Diese 10 abwechslungsreichen Rezeptideen passen ideal zum goldenen Spätsommer - von sommerlich frisch über himmlisch süß bis herzhaft herbstlich.

Pfirsich-Eistee

Lust, an den letzten Sommerabenden auf deiner Terrasse oder beim Picknick zu entspannen? Erfrischung für dich und deine Freunde bringt dabei diese fruchtig-kühle Rezeptidee für unwiderstehlichen Pfirsich-Eistee von Janina. [Zum Rezept](#)



[Pfirsich-Eistee](#) © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

Labneh - Selbstgemachter Frischkäse aus Joghurt

Ein sehr schmackhaftes Mitbringsel für jeden Gartenparty ist Tines Rezept für orientalischen Labneh - das ist Frischkäse auf Basis von griechischem Joghurt, verfeinert mit aromatischen Kräutern. [Zum Rezept](#)

10 köstliche Rezepte, um den Sommer zu verabschieden



Labneh - selbstgemachter Frischkäse © Christine Garcia Urbina | trickytine

Bergkäse-Sandwich mit Preiselbeer-Rote Bete-Chutney

Bei Simone gibt es eine herzhafte Brotzeit zur Stärkung: Zum würzigen Bergkäse sind süße Preiselbeeren und aromatische Rote Bete die idealen Begleiter. Alles zusammen schmeckt besonders gut auf frischem, warmen Brot. [Zum Rezept](#)



Bergkäse Sandwich mit Preiselbeer Rote Bete Chutney
© Simone Filipowsky | S-Küche

Espresso-Törtchen mit Beeren

Kaffee macht glücklich und sauer macht lustig: Silkes Rezept vereint beides in einem verführerisch-süßen Törtchen mit Espresso und dunklen Sommer-Beeren. Nicht nur kulinarisch ein Highlight, sondern auch ein echter Hingucker! [Zum Rezept](#)

10 köstliche Rezepte, um den Sommer zu verabschieden



Espresso-Törtchen mit Beeren © Silke Haun | Fräulein
Glücklich

Gerösteter Bimi mit Quinoa und Halloumi

Denise stellt dir diesen Monat "Bimi" alias Spargelbrokkoli vor. Die neue Gemüsesorte steckt voller Vitalstoffe und überzeugt mit aromatisch-nussigem Geschmack, welcher sich gut zu Quinoa und Halloumi macht. Einen herbstlichen Einschlag erhält das gesunde Power-Gericht durchs Rösten! [Zum Rezept](#)



Gerösteter Bimi mit Quinoa und Halloumi © Denise
Renee Schumacher | Foodlovin

Zwetschgen-Holunder-Konfitüre

Um den sommerlichen Geschmack von Holunderbeeren und Zwetschgen für die kühleren Monate einzufangen, hat sich Vera ein tolles Rezept überlegt: Und zwar zusammen mit zarter Vanille in einer leckeren Marmelade. [Zum Rezept](#)

10 köstliche Rezepte, um den Sommer zu verabschieden



Zwetschgen-Holunder-Konfitüre © Vera Wohleben | Nicest Things

Vanille-Macarons mit Schokoladenfüllung

Kevin hat sich dieses Rezept für edle Vanille-Macarons mit Schokoladenfüllung ausgedacht, die dir die ersten kühleren Abende versüßen werden. So fällt der Abschied vom Sommer gleich viel leichter! [Zum Rezept](#)



Vanille-Macarons mit Schokoladenfüllung © Kevin Buch | Law of Baking

Rotkohlsalat mit Datteln, Granatapfelkernen und Feta

[Rezept zum Nachlesen](#)

Halloumi-Fritters-Burger

[Rezept zum Nachlesen](#)

Flammkuchen mit Heidelbeeren und Bresaola Rezept zum Nachlesen

Auch du möchtest dein Rezept in unserer **Top 10** sehen? Das geht ganz einfach: Mach eines unserer Rezepte bei dir zuhause nach und poste es mit diesem **Hashtag auf Instagam** - fertig! Und schon bist du im Lostopf für unsere Lieblinge des Monats. Viel Spaß beim Kochen, Backen und fotografieren!

