

Zum Dahinschmelzen! Die 10 schönsten Sommerrezepte im August



Wer hätte es gedacht, im August war er da – der Hochsommer – und zwar genauso wie er im Buche steht. Mit flirrender Hitze und langen Abenden auf der Terrasse. Die perfekte Zeit also für leichte Low-Carb-Wraps, saftige Obstkuchen oder bunte Gemüsetartes.

Die passenden Rezepte zu den Sommerleckereien haben wir mal wieder auf Foodblogs und Instagram gefunden. Die Wahl fiel schwer, aber 10 Rezepte haben es uns diesen Monat besonders angetan.

Spanischer Orangen-Mandelkuchen

Du suchst einen Kuchen, der nach Urlaub auf den Balearen schmeckt? Am besten soll er einfach und ruckzuck zubereitet sein? Und wenn er dann auch noch glutenfrei ist, hat er sowieso dein Herz erobert? Bingo! Du brauchst nicht mehr weitersuchen – hüpf einfach rüber zu Tamaras spritzigem Kuchen aus gemahlenden Mandeln, Eiern, Orangen und Zucker. [Zum Rezept](#)



[Orangen-Mandelkuchen](#) © Tamara Staab | Maras Wunderland

Tomatentarte mit Kräuterfrischkäse

Gemüse auf den Grill – kann man machen. Brot zum Fleisch – geht auch immer. Aber wie wär's mal mit was Neuem? Einer Tarte mit knusprigem, herzhaftem Mürbeteig zum Beispiel, auf dem es sich saftiges Gemüse gemütlich gemacht hat. Zusammen mit mediterranen Kräutern und Knoblauch, die Sommerfeeling pur versprühen. Und damit es extra saftig wird, gibt es zur Tarte noch einen Klecks cremigen Frischkäse mit Kräutern. [Zum Rezept](#)

Zum Dahinschmelzen! Die 10 schönsten Sommerrezepte im August



Tomatentarte mit Kräuterfrischkäse © Indra Kaldewey | Photolixious

Blaubeer-Ziegenkäse-Brot mit Honig und Kräutern

Statt Grillbrot mit Gemüse kannst du auch ein süßherzhaftes Brot mit frischen Beeren und würzigem Käse zaubern. Und statt Mürbeteig gibt es bei Stefanie luftigen Hefeteig. Blaubeeren, Crème fraîche, Ziegenkäse, Honig und Kräuter kommen aber nicht einfach als Belag aufs fertige Brot, sondern werden direkt mit im Ofen gebacken. Für die kleine Prise Aroma mehr auf dem Teller. [Zum Rezept](#)



Blaubeer-Ziegenkäse-Brot © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Tex-Mex-Burger mit Mexican-Cheezy-Sauce, Guacamole und Nachos

Siehst du den Unterschied? Saschas Tex-Mex-Burger sieht aus wie jeder andere Burger und verspricht außerdem eine kleine Aromaexplosion. Dabei ist er vegan. Statt aus Fleisch besteht der Patty aus Kidneybohnen, Mais, Dinkelflocken, Knoblauch und Koriander. Und die Cheezy-Sauce ist auch ohne Käse ganz schön käsigt – dank Sojasahne, Cashewkernen und Sonnenblumenöl. Ohne Paprika, Chili und Jalapeños wäre ein Tex-Mex-Burger aber natürlich kein Tex-Mex-Burger. [Zum Rezept](#)



Tex-Mex-Burger © Sascha Schalthöfer | Think Vegan

Thai-Salat-Wraps mit und Erdnuss-Chili-Sauce

Wenn das Thermometer so langsam die 30-Grad-Marke erreicht, dann darf es mittags gerne etwas Leichtes sein.

Zum Dahinschmelzen! Die 10 schönsten Sommerrezepte im August

Kohlenhydrate kann man also ruhig mal vom Speiseplan streichen. Und deswegen verwandelt Lynn knackige Salatblätter kurzerhand in schnell gemachte Wraps. Das Highlight: Die Erdnuss-Chili-Sauce, mit der sich nicht nur Tofu marinieren lässt, sondern auch Blumenkohl oder Fleisch. [Zum Rezept](#)



[Thai-Salat-Wraps](#) © Lynn Hofer | Heavenlynn Healthy

Schoko-Sahne-Törtchen mit Kirschen

Na gut, für die ganz heißen Tage ist Silkes Kuchen vielleicht nicht die beste Wahl. Aber heiße Tage sind selbst in einem Sonnenmonat wie August abzählbar. Solange es noch frische Kirschen gibt, sollte man allerdings noch jede Chance nutzen und daraus himmlische Kuchensünden backen. Am besten mit Schokolade. Und Sahne. Dreifach geschichtet zu einem kleinen Kuchentraum. [Zum Rezept](#)



[Schoko-Sahne-Törtchen mit Kirschen](#) © Silke Haun | Fräulein Glücklich

Marinierte dicke Bohnen mit Mettwurstchips und Kartoffelsalat mit Buttermilchdressing

Deftige Kartoffelsuppe mit Mettwurst ist eine Wohltat für kalte Tage. Eine wahre Wonne um genau zu sein. Im Sommer darf es aber ruhig etwas leichter und kühler sein. Tine hat deshalb die perfekte Alternative parat: Die Kartoffeln gibt es in einem sommerlich-leichten Salat mit Radieschen, Roter Bete und Lauchzwiebeln, die Mettwurst klein geschnitten und knusprig gebraten. Dazu fein marinierte dicke Bohnen mit Schnittlauch. So geht Comfort Food für heiße Tage. [Zum Rezept](#)

Zum Dahinschmelzen! Die 10 schönsten Sommerrezepte im August



Marinierte dicke Bohnen mit Kartoffelsalat und Mettwurstchips © Tine Grasmann | POTT.lecker

Instagram. Jedes Rezept beschert uns ein kleines Grinsen wie ein Honigkuchenpferd! Außerdem hast du so die Chance, bei unseren Monatslieblichen im Magazin oder unseren Freitags-Favorites direkt auf Instagram gefeatured zu werden.



Die schönsten Rezepte von Freunden & Followern

Wir haben uns natürlich nicht nur auf den Foodblogs zu Sommerleckereien inspirieren lassen, auch auf Instagram waren wir wieder unterwegs. Immerhin ward ihr wieder fleißig und habt mit Liebe unsere Rezepte nachgemacht! Am liebsten würden wir alle zeigen, für drei haben wir uns entschieden:

Mediterranes Brot mit Oliven und Tomaten

[Das Rezept zum Nachlesen](#)

Saftiger Zitronenkuchen

[Das Rezept zum Nachlesen](#)

Thai-Quinoa-Salat

[Das Rezept zum Nachlesen](#)

Falls du auch eines unserer Rezepte nachgemacht hast, dann zeig uns deine Kreation mit diesem Hashtag auf