

## 10 Rezepte, die dein Foodie-Herz im August höherschlagen lassen



Von fruchtig bis herzhaft über süß und salzig haben wir diesen Monat alles dabei - unsere Lieblingsrezepte lassen dein Foodie-Herz im August ein bisschen höherschlagen. Kreative und leichte Salate für den Feierabend, die bei den Temperaturen einfach nur gut tun, erfrischende Drinks, die an einem lauen Sommerabend nicht fehlen dürfen, süße Köstlichkeiten und wohltuende Gerichte - alles, für deine Genussmomente im August.

### Ofentomaten mit Burrata

Wer bei den Temperaturen nach einer kleinen Abwechslung zu Blattsalaten und klassischem Insalata Caprese sucht, ist bei Nadins Rezept goldrichtig! Saftig süße Ofentomaten mit Knoblauch- und Thymianaroma dazu cremige Burrata und geröstetes Brot – köstlich! Runde das Gericht noch mit frischem Basilikum ab und schon hast du italienisches Flair auf deinen Teller gezaubert. [Zum Rezept](#)



[Ofentomaten mit Burrata](#) © Nadin Hiebler | Die Glückmacherei

### Pomelosalat mit gerösteten Erdnüssen und Garnelen

Fruchtig, erfrischend, pikant und ein Hauch asiatisch: Mareikes Pomelosalat ist der perfekte Abschluss eines warmen Sommertages. Die bitter-süßen Noten der Pomelo und Grapefruit ergänzen sich ideal mit der Sojasauce und den verschiedenen Kräutern, ebenso wie mit den warmen Chili-Knoblauch-Garnelen und kackigen Erdnüssen. Das hört sich nicht nur super lecker an – es schmeckt auch so! [Zum Rezept](#)

## 10 Rezepte, die dein Foodie-Herz im August höherschlagen lassen



Pomelosalat mit gerösteten Erdnüssen und Garnelen © Mareike Frietsch | My Petit Gâteau

### Mangold Kimchi

Hunger auf was Neues? Dann probier Kimchi! Das koreanische Gericht aus fermentiertem Gemüse und Obst gibt dir nicht nur schmackhaft scharfe und süß-saure Noten, sondern auch vielfältige Nährstoffe, Vitamine und Ballaststoffe. Bitte nicht abschrecken lassen! Kimchi wird zwar durch Milchsäuregärung hergestellt, die dient aber der Erhaltung und Wirkungsförderung der gesunden Inhaltsstoffe. Sabrina hat sich für eine Variante mit Mangold und Äpfeln entschieden. Sie sind das perfekte Pendant zu den salzigen Aromen. Kimchi schmeckt super zu Reis, Tofu, Fisch und Fleisch und hält sich bis zu fünf Monaten in deinem Kühlschrank. [Zum Rezept](#)



Mangold Kimchi © Sabrina Sue Daniels | Sabrina Sue

### Avocado-Ingwer-Suppe

Es geht direkt weiter mit gesunden und leckeren Rezepten, die Körper und Gourmet-Seele gut tun. Die kalte Avocado-Ingwer-Suppe von Lynn ist extra erfrischend - ideal für heiße Tage. Die Kombination aus Früchten und Gemüse mit cremiger Avocado verleiht der Suppe eine wohltuende, sommerliche Leichtigkeit und versorgt dich mit vielen gesunden Nährstoffen. [Zum Rezept](#)

## 10 Rezepte, die dein Foodie-Herz im August höherschlagen lassen



Avocado-Ingwer-Suppe © Lynn Hoefler | Heavenlynn Healthy

### Himbeerlimes

Zu schönen Sommerabenden gehört nicht nur gutes Essen, sondern definitiv auch gute Drinks. Janinas Himbeerlimes sind da doch genau das Richtige! Erfrischend fruchtig mit dem gewissen Kick. Die Zubereitung ist super einfach und ideal für größere Mengen geeignet. Füll dir ein paar Flaschen ab, bewahre sie im Kühlschrank auf und serviere sie auf deiner nächsten Gartenparty! [Zum Rezept](#)



Himbeerlimes © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

### Beeren-Eiskuchen

Alle Naschkatzen gut aufgepasst! Jetzt kommen wir zum süßen Teil unserer Lieblingsrezepte. Diesmal haben wir gleich zwei tolle Kuchen im Gepäck. Patricks Beeren-Eiskuchen macht den Anfang und legt die Latte hoch: frische Beeren, Keksboden und eine super leckere, gefrorene Creme - ganz eindeutig ein echt cooler Kuchen! [Zum Rezept](#)



## 10 Rezepte, die dein Foodie-Herz im August höherschlagen lassen



[Beeren-Eiskuchen](#) © Patrick Rosenthal | Patrick Rosenthal

### No Bake Skyr-Kuchen mit Kiwi

So frisch und so köstlich! Der No Bake Skyr-Kuchen von Marc ist eine willkommene Abwechslung auf der Kaffeetafel. Statt Quark darf Skyr mit in die Creme - ein isländisches Milchprodukt mit wenig Fett und vielen Proteinen. Ganz ohne Backen wird der Kuchen zum Schluss mit goldenen Kiwis gekrönt. Jetzt heißt es nur noch kühlen, servieren, genießen! [Zum Rezept](#)



[No-Bake Skyr Kuchen mit Kiwi](#) © Marc Kromer | Bake to the roots

### Gefüllte Paprika

[Das Rezept zum Nachlesen](#)

### Pistazieneis

[Das Rezept zum Nachlesen](#)

### Cheesecake-Muffins

[Das Rezept zum Nachlesen](#)

Du möchtest deine Kreation auch in unserer Top 10 sehen? So simpel geht's: Mach eines unserer Rezepte nach und poste es mit diesem Hashtag auf Instagram - fertig! Und schon bist du im Lostopf für unsere Lieblinge des Monats. Viel Spaß beim Kochen, Backen und Fotografieren!

