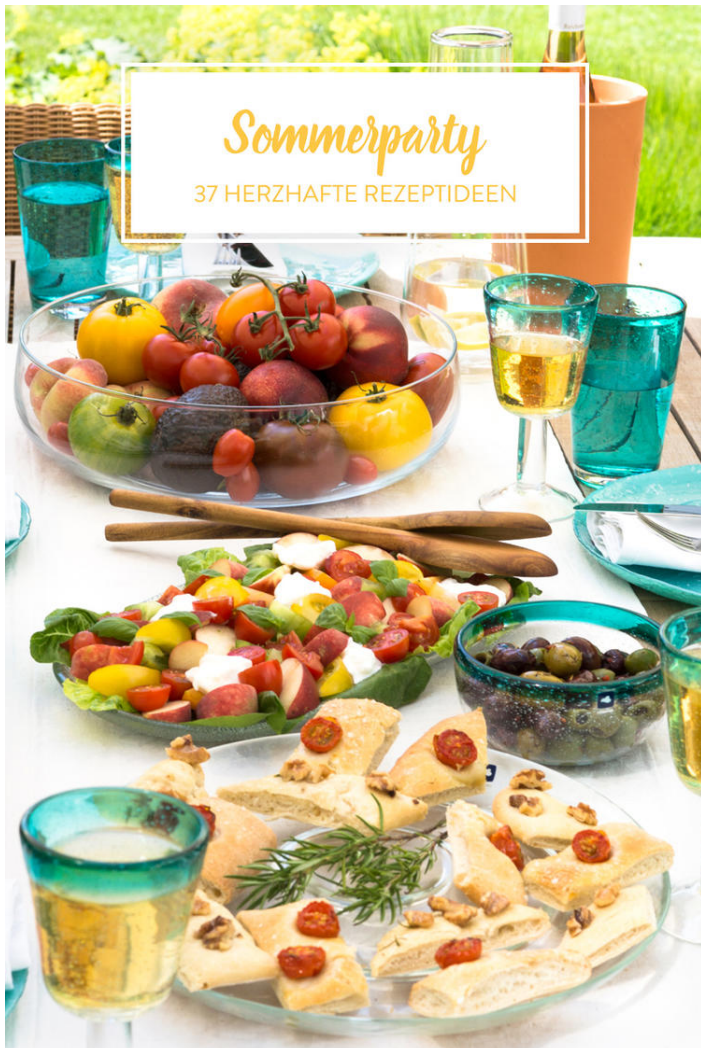


37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Für Party- und Fingerfood-Liebhaber sowie Grill-Gourmets sind Sommerpartys das Nonplusultra in den heißen Monaten. Von knackigen Salaten, Veggie-Burgern und gegrillten Früchten bis hin zu Dips und Beilagen - so viel Abwechslung und originelle Rezepte lassen das Foodie-Herz höher schlagen. Das sehen unsere Foodblogger genauso und haben uns ihre liebsten und kreativsten Rezepte für die perfekte Sommerparty verraten. Also nichts wie los und schick die Einladungen raus, denn mit dieser Auswahl an Gerichten überzeugst du jeden deiner Gäste.

Fingerfood

Antipasti-Burger

Steigen wir in das Thema Sommerparty stimmungsvoll

ein: Mit Burgern. Aber nicht mit gewöhnlichen Burgern, sondern einer grandiosen Veggie-Variante mit Antipasti-Gemüse und Mozzarella. Mit frischem, selbstgemachtem Pesto und Ciabatta-Brötchen kreiert Sandra eine köstliche Kleinigkeit perfekt für die heimische Sommersause. [Zum Rezept](#)



[Antipasti Burger](#) © Sandra Cetin | Hase im Glück

Grüne Tomaten-Kreise mit Schmand-Dip

Bei einer Sommerparty geht es vorrangig um Leichtigkeit, Zusammensein und gutes Essen, richtig? Diese kleinen Happen passen ideal in dieses Ambiente. Kleine Blätterteig-Kreise mit würzigem Pesto und Tomaten - wenn sich das nicht sommerlich und vor allem super lecker anhört! Ganz nach dem Motto "Snacks, die schnell

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty

im Mund verschwunden sind“, hat Tanja diese kleinen Törtchen entwickelt. [Zum Rezept](#)



[Grüne Tomaten-Kreise mit Schmand-Dip](#) © Foodistas

Knusprige Avocado-Wedges mit Mango-Curry-Dip

Für alle eingesessenen Avocado-Fans kommt jetzt etwas Feines: Lars beglückt uns mit einem Rezept für knusprige Avocado-Wedges mit fruchtigem Mango-Curry-Dip. Dass wir das Superfood in vielen verschiedenen Varianten zubereiten können, wissen wir, aber zu einem Grill-/Sommerfest passen sie in einer knusprigen Panade optimal. Wirst du die Wedges ausprobieren? [Zum Rezept](#)



[Knusprige Avocado Wedges mit Mango-Curry-Dip](#) © Lars Spickers | Colors of Food

Zweierlei Foccacia und Tomaten-Pfirsich-Salat mit Burrata

Ein leichtes und fruchtiges Sommeressen gefällig? Dann bist du hier an der richtigen Stelle! Andreas selbstgemachtes Foccacia mit Tomate und Walnuss gepaart mit einem süßen Pfirsich-Burrata-Salat lässt einen sofort von lauen Sommerabenden träumen. Definitiv ein Highlight auf der nächsten Sommerparty! [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Zweierlei Foccacia und Tomaten-Pfirsich-Salat mit Burrata © Andrea Natschke | Zimtkeks und Apfeltarte

Flammkuchen mit Roter Beete und Ziegenkäse

Ein echter Hingucker auf jedem Ess-oder Buffettisch: Pupurreoter Flammkuchen mit roter Beete und Ziegenkäse. Eine ohnehin bereits etablierte und grandiose Kombination, aber auf Flammkuchenteig nochmal eine Nuance besser. Hannah verfeinert ihre Variante mit selbstgemachtem Walnuss-Petersilien-Pesto und kreiert dadurch ein süßes, würziges, salziges und cremiges Gericht. Davon möchte jeder ein Stück haben! [Zum Rezept](#)



Flammkuchen mit Roter Beete und Ziegenkäse © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

Zucchinirollen mit Ziegenkäse, Paprika und Minze

Kleine, feine, gefüllte Röllchen - das kann nur gut schmecken! Orientalisch angehaucht servieren uns Sabrina und Steffen gegrillte Zucchiniröllchen mit Ziegenkäse, gegrillter und geschälter Paprika abgerundet mit aromatischer Minze und knackigem Rucola. Alles zusammen aufgerollt ergibt diese Kombination geschmacklich ein kleines Stück Orient und ein praktisches kleines Häppchen, das hervorragend zu der Leichtigkeit einer Sommerparty passt. [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Zucchinirollen gefüllt mit Ziegenkäse, gegrillter Paprika, Minze und Rucola © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Lachsmuffins

Einfach und köstlich sind diese kleinen Fisch-Muffins. Mariola hat für ihr Rezept Räucherlachs gewählt und ergänzt die kleinen Küchlein durch Zucchini und Zwiebeln. Der große Vorteil dieser leckeren Lachsmuffins? Sie können sowohl warm als auch kalt genossen werden - perfekt für eine Feier! Wer noch ein bisschen mehr Geschmack möchte, kann einen Honig-Senf-Dip dazu vorbereiten und die Muffins somit verfeinern. [Zum Rezept](#)



Lachsmuffins © Mariola Boensch | Mari e Ola

Mini-Burger

Ein Klassiker zum Abschluss der Fingerfood-Rezepte: Mini-Burger. Die kleinen Leckerbissen kommen bei Gästen einfach immer gut an - damit kann man nichts falsch machen! Durch die selbstgemachten Burger-Buns bekommen diese Snacks einen besonderen Geschmack und sind kein Vergleich zu fertigen Buns aus dem Supermarkt. Laura zeigt euch hier wie's geht: [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Mini-Burger © Laura Jasmin Lammel | Try Try Try



Grüner Salat mit Maishähnchen © Foodistas

Salate

Grüner Salat mit Maishähnchen

Zu jeder Sommerparty gehören ohne Zweifel Salate in allen Variationen. Starten wir mit Tanjas gesundem und super leckerem Salat mit gebratenem Hähnchen (grillen könnt ihr das Maishähnchen natürlich auch), cremiger Avocado, würzigem Parmesan, frischer Gurke für den nötigen Biss und einem erfrischenden Buttermilch-Dressing. Dieser Salat bringt dir leichte Frische auf den Teller. [Zum Rezept](#)

Sommerlicher Süßkartoffelsalat mit Nektarinen und Minze

Ein Kartoffelsalat ist ja schon fast ein Muss auf jeder Garten- oder Grillparty, allerdings sind Abwandlungen zum Klassiker immer gerne gesehen und vor allem gerne gegessen! Ela hat eine etwas süßere Variante mit Süßkartoffeln und Nektarinen gezaubert und verfeinert diese mit Walnüssen und frischer Minze. Super einfach und richtig lecker! Ein tolles Rezept für jede Sommerparty. [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Sommerlicher Süßkartoffelsalat mit Nektarinen und Minze © Ela | Transglobal Pan Party

Vegetarischer Nudelsalat mit rotem Pesto

Die perfekte Grillbeilage: Nudelsalat. Schnell gemacht und passt ideal zu Grillfleisch. Mit selbstgemachtem rotem Pesto, frischen Tomaten und Basilikum verleiht Jenny dem Klassiker das gewisse Etwas. Diese Veggie-Variante eignet sich auch optimal dafür, sie zu einer Feier mitzunehmen. [Zum Rezept](#)



Vegetarischer Nudelsalat mit rotem Pesto © Jennifer Stein | Tulpentag

Linsensalat mit Ciabatta, Tomaten und Mozzarella

Eine Mischung aus klassischem Caprese und Panzanella mit einem mediterranem Hauch? Ja bitte! Maja hat die beiden Rezepte miteinander verschmelzen lassen und eine Basiszutat ergänzt: Linsen. Ebenfalls eine sehr wandelbare Zutat und eine prima Ergänzung zu den Tomaten, Ciabatta-Würfeln und dem Mozzarella. Ein cleverer Salat zum Nachmachen. [Zum Rezept](#)



Linsensalat mit Ciabatta, Tomaten und Mozzarella © Maja Nett | Moey's kitchen

Grüner Sommer-Linsensalat

Weiter geht's mit Linsen: Joanas grüner Linsensalat ist die erfrischende und leichte Version für heiße Sommertage - also ebenso perfekt für Garten- und Grillparties. Die

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty

Linsen spielen hier allerdings nur eine kleine Rolle neben den Hauptdarstellern Avocado, Gurke, Fenchel und Dill. Eine harmonische und vor allem originelle Kombination - sehr empfehlenswert für jeden, der knackige und aromatische Salatbeilagen liebt. [Zum Rezept](#)



Grüner Sommer-Linsensalat © Joana Sonnhoff | Foodreich

Rote Beete Carpaccio mit Rucola und Ziegenkäse

Für alle Veggie-Fans kommt jetzt ein tolles Rezept, das fast schon als Neuzeit-Klassiker bezeichnet wird: Rote Beete Carpaccio. Es ist nicht nur super lecker und gesund, es besticht auch jedes Mal aufs Neue durch die tollen Farbakzente. Walnüsse geben noch den gewissen Crunch und das frische Honig-Senf-Zitronen-Dressing veredelt das Gericht. Dieses Carpaccio ist definitiv nicht nur für Vegetarier interessant. [Zum Rezept](#)



Rote Beete Carpaccio mit Rucola und Ziegenkäse © Corinna Frei | Schüsselglück

Vietnamesischer Nudelsalat

Mit diesem Rezept kannst du bei deinem Sommer-Dinner groß auftischen: Vietnamesischer Nudelsalat mit gegrilltem Zitronengras-Hähnchen. Hört sich schon unglaublich lecker und voller Aromen an! Das Highlight von Thanks Gericht? Die vietnamesische Sauce, die letztendlich über das Gericht gegeben wird, alle Aromen abrundet und die Zutaten miteinander verbindet. Ein perfekter Zeitpunkt, deinen Gästen mal etwas anderes zu kredenzen und mit asiatischen Gerichten zu überraschen. Lust zu experimentieren? [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Vietnamesischer Nudelsalat © Thanh Berthou | Eat, little bird

Nudelsalat mit Pesto und Oliven

Wer mediterrane Aromen mag, sollte hier nicht weiterscrollen. Pesto Rosso, Schafskäse und Oliven mit gekochten Nudeln vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken - und fertig! Eine super leckere und einfache Beilage zum Grillen. [Zum Rezept](#)



Mediterraner Nudelsalat mit Pesto Rosso © Ines Karlin | Münchner Küche

Dinkelsalat mit grünen Oliven und Safran

Wenn du zu deiner nächsten Sommerparty eine kreative und originelle Beilage servieren möchtest, könnte Jessicas Rezept das Richtige für dich sein. Knackiges Gemüse, salzige Oliven, frische Kräuter und ein fruchtig-saures Zitronendressing formen diesen Dinkelsalat. Safran, Kreuzkümmel und Lorbeere runden die ganze Kombination perfekt ab. Lust, etwas Neues auf den Tisch zu bringen? [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Dinkelsalat mit grünen Oliven und Safran © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Bulgursalat mit Ajvar

Bulgursalat in allen Variationen eignet sich immer sehr gut als schmackhafte Beilage - insbesondere zu gegrilltem Fleisch. Die Wahl der Komponenten bei Tinas Rezept fällt auf fruchige Tomaten und Paprika-Aromen. Der Bulgur wird mit Ajvar - eine Würzpaste aus Paprika mit balkanischem Ursprung - und Tomatenmark angemacht, wodurch er eine leicht scharfe und würzige Note bekommt. Gepaart mit den restlichen Zutaten ergibt diese Kombination einen sehr schönen und leckeren Beilagensalat. [Zum Rezept](#)



Bulgursalat mit Ajvar © Tina Kollmann | Food & Co.

Spinatsalat mit Ochsenherztomate und gegrillter Nektarine

Frischer Blattspinat ist immer eine unglaublich leckere Alternative zu herkömmlichem Blattsalat und verleihen jedem Salat eine gesunde und knackige Basis. Cremiger Büffelmozzarella gepaart mit warmer gegrillter Nektarine, verfeinert mit einer fruchtigen Vinaigrette hört sich einfach nach einem himmlischen Gericht an, richtig? Mit frischgebackenem Brot und einem Glas Weißwein verbringst du den perfekten Sommerabend. Christines Rezept wird definitiv Teil meines nächsten Sommer-Dinners, von deinem auch? [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Spinatsalat mit Ochsenerztomate und gegrillter Nektarine © Christine Garcia Urbina | trickytine



Marinierte Rindersteak-Spieße und Gurkensalat mit Feta und Naan Brot © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Gegrilltes

Marinierte Rindersteak-Spieße und Gurkensalat mit Feta und Naan Brot

Endlich kommen wir zu den Grillgerichten! Denn eine Sommerparty und ein rauchiger Grill gehen meist Hand in Hand. Durch die Grillspieße und den Beilagensalat sowie das Naanbrot hat Stephanies Gericht den klaren Vorteil, dass alle Komponenten auch unabhängig voneinander serviert werden können. Gurke und Feta sind ein eingespieltes Team, Naanbrot schmeckt mit verschiedenen Dips auch köstlich und Rindersteak-Spieße machen jeden Gast glücklich. Eine Kombination, die also schnellstens nachgekocht werden muss. [Zum Rezept](#)

Bratwurst mit Aprikose und Bacon

Wieso nicht auch mal Regeln brechen und die Klassiker unter den Grillgerichten ein wenig abwandeln? Wir lieben Kreativität in der Küche, besonders wenn es um Neuinterpretationen geht. Diese selbstgemachten (!) Bratwürste sind an Geschmack kaum zu überbieten und stellen die Herkömmlichen in den Schatten. Das Schweinefleisch wurde bereits in der Vorbereitung mit Aprikose und frischem Bacon zusammengemischt, dadurch erhält die Bratwurst ein fruchtig-süßes Aroma. Wer sich traut, Würstchen einmal selber herzustellen, sollte auf dieses Rezept zurückgreifen! [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Bratwurst mit Aprikose und Bacon © Sascha und Torsten Wett | Die Jungs kochen und backen

Gegrillte Aprikosen-Lollies mit Prosciutto

Um die Einstimmung auf das nächste Grillfest zu verfestigen, geht es direkt weiter mit einem gegrillten Snack, der Frische und Farbe auf den Teller bringt. Die süßen Aprikosen-Lollies mit salzigem Prosciutto von Sarah sehen nicht nur sehr schön aus, sondern sind auch noch wahnsinnig praktisch. Ohne großen Aufwand sind die Lollies mit einem Haps im Mund und schmecken so lecker! [Zum Rezept](#)



Gegrillte Aprikosen-Lollies mit Prosciutto © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Zweierlei Gegrilltes: Ananas und Curry-Quinoa-Salat

Wer gegrillte Früchte gerne mag, sollte bei diesem Rezept halt machen. Eine halbe Ananas zu grillen und mit Vanilleeis zu füllen ist ja bekanntermaßen ein gern gesehenes Rezept. Die Ananas jedoch mit einem frischem Quinoa-Salat zu füllen ist neu - und super lecker! Mit würzigen Aromen und frischen Kräutern bekommt der Salat von Daniela und Michael eine pikante Note und schmeckt köstlich in der Kombination mit der warmen, süßen Ananas. Die andere Alternative ist den Quinoa-Salat in große Tomaten zu füllen und dazu Tofu-Spieße zu servieren. Garantiert ein Hit auf jeder Grillparty! [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Zweierlei Ge grilltes: Ananas & Curry Quinoa Salat © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Teigspeisen, Brote und Dips

Provençalische Brotblume

Frischkäse und Hefeteig sind bereits seit langer Zeit beste Freunde, allerdings haben sie noch nie so schön ausgesehen! Denise hat sich mit der Zubereitung dieser Brotblume waschecht ins Zeug gelegt und das Ergebnis kann sich sehen lassen! Die Mischung der süßen Paprika mit ein wenig Schärfe und dem fluffigen Hefeteig ergeben eine geniale Kombination und eine ideale Beilage zu allen Grillfeiern und Sommerparties. Einfach ein Stück nehmen - dippen wenn gewünscht - und genießen! Probierst du dieses Meisterwerk mal aus? [Zum Rezept](#)



Provençalische Brotblume © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Oliven-Ciabatta

Auf einer gelungenen Sommerparty darf unter keinen Umständen gutes, frisches Brot fehlen. Wie sonst sollte man denn alle guten Dips ausprobieren? Selbstgemachtes Ciabatta ist daher ein absoluter Volltreffer. Jennifer peppt ihres noch mit schwarzen Oliven auf - das verleiht dem Brot noch das gewisse Etwas. Du kannst natürlich ebenso gut grüne Oliven oder Walnüsse als Extra benutzen - wie es dir am besten schmeckt! [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Oliven-Ciabatta © Jennifer Mönchmeier |
Monsieurmuffin

Pilz-Zucchini-Blätterteigschnecken

Diese kleinen Veggie-Schnecken sind gefüllt mit leckerer Zucchini, Pilzen und Zwiebeln. Damit die Blätterteig-Happen beim Backen nicht austrocknen, hat Mara vorher noch den Teig mit einer schmackhaften Tofu-Kräuter-Creme bestrichen. Perfekt, um sie warm oder kalt auf deiner Party zu servieren. [Zum Rezept](#)



Pilz-Zucchini-Blätterteigschnecken © Tamara Staab |
Maras Wunderland

Tortilla Chips mit Hummus

Tobias bringt uns in den Genuss einer der verbreitetsten orientalischen Rezepte - Hummus. Mit selbstgemachten Tortilla Chips überzeugt dieses Rezept auf ganzer Linie und garantiert glückliche Gäste bei deiner nächsten

Sommerfeier. Ob vor, nach oder während des offiziellen Abendessens - Chips mit Dip gehen zu jeder Zeit! [Zum Rezept](#)



Tortilla Chips mit Hummus © Tobias Müller | Der
Kuchenbäcker

Vollkorn-Brot-Sticks mit Cheddar

Zum Dippen oder pur genießen - diese Brot-Sticks sind perfekt für ein Sommer-Bufferet. Unkompliziert zubereitet und ein echter Hit für alle Gäste - geht es noch besser? Stell die leckeren Käse-Brot-Sticks bei deiner nächsten Sommerparty auf den Tisch und du wirst sehen, wie schnell die Gäste um Nachschub bitten. [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Vollkorn-Brot-Sticks mit Cheddar

Pizza-Spirale

Weiter geht's mit einem Rezept, von dem die meisten Gäste kaum die Finger lassen können: Einer Pizza-Spirale. Vera belegt ihre jedoch nicht klassisch mit Schinken und Käse, sondern zaubert eine etwas edlere Version. Mit frischen Cocktailtomaten, Paprika, Oliven, Basilikum, würziger Chorizo und Parmesan. In Kombination sind diese Zutaten unglaublich lecker - also ran an den Pizzateig und nachmachen! [Zum Rezept](#)



Pizza Spirale © Vera Wohlleben | Nicest Things

Diverse andere Leckereien

Auberginen-Döner

Healthy Fast Food, das gibt's? Aber natürlich! Janine zeigt uns, wie man aus dem hierzulande sehr beliebten türkischen Gericht eine gesunde und köstliche Variante zubereitet. Eingelegte Aubergine, knackiger Rotkohl und Rucola sowie fruchtige Tomaten und eine fantastische Joghurt-Tahini-Sauce machen diesen Veggie-Döner zu einem Geschmackserlebnis. [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Auberginen-Döner © Janine Hegendorf | Nuts and Blueberries



Smörgåstårter – Schwedische Sandwichtorte © Simone Filipowsky | S-Küche

Smörgåstårter - Schwedische Sandwichtorte

Smörgåstårter ist eine verspielte Variante eines cremigen Sandwiches und stets der Star auf deinem Buffet oder Esstisch. In Schweden wird diese Torte zu festlichen Anlässen kredenzt. Wenn du dir allerdings die Zeit nehmen möchtest, dann ist die Smörgåstårter garantiert das Highlight deiner Sommerfeier. Simone hat ein ganz besonders schönes Exemplar gezaubert und sich für eines mit Lachs, Kaviar, Kräutern und Gemüse entschieden. Erstaunlicherweise ist die Zubereitung dieser Schichttorte nicht so kompliziert, wie sie vielleicht auf den ersten Blick wirkt und auf jeden Fall einen Versuch wert, um deine Gäste das nächste Mal ordentlich zu beeindrucken. [Zum Rezept](#)

Spargel-Gazpacho mit Goldkiwi

An heißen Tagen denkt man an alles, nur nicht an Suppe. Dabei vergessen viele, dass man Suppe auch wunderbar kalt, nämlich als Gazpacho genießen kann! Julia hat uns ihr Rezept für eine schöne und fruchtige Gazpacho mit grünem Spargel und Goldkiwi verraten. [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Spargel Gazpacho mit Goldkiwi © Julia Weigl | Delicious Stories

Wildreis-Küchlein

Diese kleinen Küchlein sind einfache und leckere Begleiter an einem lauen Sommer- oder Grillabend. Mit Wildreis als Basis stellen Paprika, Thymian und Petersilie die Hauptgeschmacksnoten dar und eignen sich perfekt als vegetarischen Ersatz zu Fleisch-Frikadellen. Die kleinen Küchlein sind übrigens sowohl warm als auch kalt sehr lecker! [Zum Rezept](#)



Wildreis-Küchlein © Sabrina Dietz | Purple Avocado

Nudelnester mit Speck und Spinat

Wer Pasta mag und auch auf einer Sommerparty nicht auf die Lieblingsnudeln verzichten kann, sollte bei diesem Rezept stoppen. Catrin ist ein genauso großer Pasta-Fan und hat deshalb ein Gericht kreiert, das perfekt zu einem Grill-Bufferet passt und sich sehr gut als Beilage zu Fleisch anbietet. [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Nudelnester mit Speck und Spinat © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Pikanter Cheesecake

Ein Cheesecake muss nicht immer traditionell und süß sein - eine herzhaftere Variante des amerikanischen Klassikers ist durchaus eine schmackhafte Alternative. Durch Komponenten wie Fetakäse, Zwiebel und Schinken bekommt der Cheesecake von Verena die pikante Würze. Frische Petersilie rundet die Aromen im Kuchen wunderbar ab. Unkomplizierte Zubereitung - super Ergebnis! [Zum Rezept](#)



Pikanter Cheesecake © Verena Pelikan | Sweets & Lifestyle

Tacos mit veganem Chili

An Buffets schätzen viele Gäste, dass sie sich ihre Gerichte selber zusammenstellen können. Mit Nikes Rezept ist das ohne Probleme machbar, da man ihr veganes Chili mit oder ohne Tacohülle genießen kann. Als Beilage zu anderen Salaten oder frischem Brot eignet sich das fruchtige Chili optimal. Probier es einfach mal aus! [Zum Rezept](#)

37 leckere Rezepte für eine gelungene Sommerparty



Tacos mit veganem Chili © Anika Launert | Nikes Herztanz

Vegane Sommerrollen mit Mango und Erdnusssdip

Du möchtest deinem Sommerfeier-Buffer noch den gewissen Farbkleck verpassen? Dann empfehle ich dir diese bunten und super gesunden Sommerrollen. Gestalte sie, wie du möchtest! Fülle sie mit deinem Lieblingsgemüse und tauche sie in den würzigen Erdnusssdip. Die Rollen sind nicht nur eine Geschmacksexplosion, sondern auch sehr schnell zubereitet und eignen sich perfekt für warme Sommertage. [Zum Rezept](#)



Vegane Sommerrollen mit Mango und Erdnusssdip