

Daily Dishes mit Tee – 9 Soulfood-Rezepte für jeden Tag



Tee kann so viel mehr als dich im Winter, eingemummelt in einer Wolldecke, von innen zu wärmen. Denn Tee ist ein echtes Naturtalent, wenn es darum geht, Wohlfühl-Gerichten die gewisse Würze zu verleihen. In unseren aromatischen Tee-Rezepten für jeden Tag ist Tee nicht nur schmückendes Beiwerk, sondern die entscheidende Zutat. Wir nennen es liebevoll Soulfood, denn mit diesen Daily Dishes mit Tee tust du Körper und Seele etwas Gutes! Von Frühstück über herzhafte Gerichte und kühle Erfrischungen bis Süßkram ist für jeden Genussmoment am Tag etwas dabei – so simpel und wohltuend, dass du nie mehr ohne Tee kochen möchtest.

Start in den Tag

Dinkel-Porridge mit Wildapfel-Zimt-Tee

Porridge am Morgen vertreibt Kummer und Sorgen. Da sind wir uns alle einig! Aber hast du den einfachen Frühstücks-Klassiker schon mal mit Tee zubereitet? Wir können davon nicht genug bekommen und haben eine ganz besondere Variante für dich kreiert: Dinkelflocken in Mandelmilch und Yasashi Bio Tee Wildapfel & Zimt cremig gekocht, getoppt mit Apfelkompott mit Ahornsirup und Zitrone. Zum Rezept



Dinkel-Porridge mit Wildapfel-Zimt-Tee

Gelber Smoothie mit Ingwer-Limetten-Tee

Du startest deinen Morgen am liebsten gesund, einfach und energiegeladen? Dann ist der gelbe Smoothie mit Tee genau das richtige Power-Frühstück für dich! Orange, Ananas, Banane, Kurkuma und fruchtig-würziger Yasashi Bio Tee Ingwer & Limette werden im Nu zu einem cremigen Smoothie gemixt. Für eine Prise Urlaubsfeeling sorgen Kokosflocken und frische Minze als Topping. Zum Rezept



Gelber Smoothie mit Tee

Daily Dishes mit Tee – 9 Soulfood-Rezepte für jeden Tag

Kühle Erfrischung

Orangen-Ingwer-Eistee

Frisch aufgebrühter Ingwer-Tee mit einer Scheibe Orange ist lecker und wohltuend, aber manchmal muss auch ein eiskaltes Erfrischungsgetränk her. Dafür lassen wir grünen Tee abkühlen, mixen ihn mit frischem Ingwer, Orangen- und Zitronensaft, süßen das Ganze mit Honig und genießen den Drink mit Minze und Eis. [Zum Rezept](#)



[Orangen-Ingwer-Eistee](#)

Erfrischender Pfirsich-Eistee

Jeder kennt ihn, jeder liebt ihn: Pfirsich-Eistee ist ein echtes Kultgetränk. Aber hast du den erfrischenden Sommerdrink schon einmal selbst gemacht? Nicht? Dann ist jetzt die Zeit gekommen, es zu ändern. Abgekühlter schwarzer Tee bildet die Basis und wird mit einem fruchtigen Sirup aus frischen Pfirsichen verfeinert. Nicht zu süß und nicht zu herb. [Zum Rezept](#)



[Erfrischender Pfirsich-Eistee](#)

Sattmacher

Fruchtiger Couscoussalat mit Tee

Couscous und Tee – wie passt das denn zusammen? Na, ganz einfach: Ersetze langweilige Gemüsebrühe mit fruchtigem Orangentee und schon steht die fruchtige Basis für deinen Couscoussalat. Und da uns das noch nicht fruchtig genug ist, landen noch frische Orangen- und Grapefruitfilets in der Schüssel. Gemixt mit Frühlingszwiebeln, Mandeln und Schafkäse. [Zum Rezept](#)



[Fruchtiger Couscoussalat mit Tee](#)

Vegane Pho Bo mit Chai Tee

Die vietnamesische Nudelsuppe lebt bekanntlich von ihrer würzigen Brühe aus Zimt, Sternanis, Ingwer und Kardamom. Aber was tun, wenn nicht alle Gewürze vorrätig sind? Chai Tee nehmen, denn der vereint die exotischen Geschmäcker in einem Teebeutel. Frisch aufgebrüht und mit Gemüsebrühe und Limette abgeschmeckt. Vegetarisch serviert mit Reisbandnudeln, Mungobohnensprossen, Möhre und Frühlingszwiebeln. Getoppt mit frischem Koriander, Chili und schwarzem Sesam. [Zum Rezept](#)

Daily Dishes mit Tee – 9 Soulfood-Rezepte für jeden Tag



Vegane Pho Bo mit Chai Tee

Süßes

Chai-Tee-Cookies

Plätzchen werden nur zu Weihnachten gebacken? Nicht bei uns! Denn diese würzigen Tea-Cookies mit Yasashi Bio Tee Gewürz-Chai haben es verdient, rund ums Jahr verputzt zu werden. Garniert mit Chai-Zimt-Zuckerkuss... Eh, ZuckerGUSS natürlich! Beim Backen schweben wir eben immer auf Wolke 7. Zum Rezept



Chai-Tee-Cookies

Tiramisu mit Earl Grey und Mango

Tee oder Kaffee? Diese Frage darf ab sofort auch bei Tiramisu gestellt werden! Denn während der italienische Klassiker mit Espresso verfeinert wird, nehmen wir ab sofort mit Tee vorlieb. Die Löffelbiskuits werden in Earl Grey getaucht und kommen zusammen mit Mango in die

Auflaufform. Die fruchtig-herbe Mischung passt perfekt zur leicht gesüßten und cremig verrührten Mascarpone.

Zum Rezept



Tiramisu mit Earl Grey und Mango

Matcha-Eis mit Minze und dunkler Schokolade

Wir lieben Eis, wir lieben Tee und wir lieben Schokolade! Dürfen wir vorstellen: Matcha-Eis mit Minze und dunkler Schokolade. So haben wir es am liebsten und müssen auf keine unserer Vorlieben verzichten. Grüner Tee in Pulverform verleiht der süßen Eismasse eine feinherbe Note und rückt unseren cremigen Dessert-Favoriten in ein ganz neues Licht. Zum Rezept



Matcha-Eis mit Minze und dunkler Schokolade