

## Valentinstagsessen: 15 romantische Ideen



Du suchst nach kreativen Ideen für das anstehende Valentinstagsessen mit deinem Liebingsmenschen? Ob Pancakes, pochierte Eier, Bruschetta, Pasta oder Eis – dank diesen **15 romantischen Rezeptideen** gibt es am Tag der Liebenden nur eins: kulinarischen Genuss! Dabei ist es egal, ob du dich **vegetarisch** ernährst, auf die **vegane** Ernährung setzt oder einfach nach Lust und Laune kochst – es ist für jeden Foodie etwas dabei. Also, bind dir schon mal die Kochschürze um. Nächster Halt ist Genusswolke Sieben.

### Frühstück & Brunch

#### Croque Madame

Was gibt es Schöneres als ein dekadent belegtes Toast zum Frühstück? Vielleicht ein üppiges Brunch-Bufferet im Lieblingscafé, aber ganz ehrlich: Frühstück im Bett ist doch viel besser, oder? Croque Madame ist die Antwort auf all deine Gelüste nach einem fein belegten Sandwich der besonderen Art. Perfekt zum Teilen mit deinem Liebingsmenschen! [Zum Rezept](#)



[Croque Madame](#)

#### Dreierlei vegane Frühstücksschnitten

Du liebst es, zu besonderen Anlässen groß aufzutischen? Dann ab mit dir in die Stullen-Werkstatt. Für das Valentinstags-Frühstück müssen noch ein paar Schnitten geschmiert und belegt werden! Bei den kreativen Stullen isst sogar das Auge mit. Das Raffinierte? Die köstlichen Brotscheiben sind sogar vegan! [Zum Rezept](#)



[Dreierlei vegane Frühstücksschnitten](#)

#### Käsekuchen-Waffeln mit Blaubeeren

Es gibt nur ein Küchengerät, das alle Herzen höher schlagen lässt: das Waffeleisen. Ob herzhaft oder süß -

## Valentinstagsessen: 15 romantische Ideen

mit dem heißen Eisen entstehen ausschließlich Köstlichkeiten. Bei uns dürfen zum großen Valentinstags-Frühstück keine Waffeln fehlen. Am besten schmecken sie mit einem cremigen Frischkäse-Frosting und frischen Blaubeeren. [Zum Rezept](#)



[Käsekuchen-Waffeln mit Blaubeeren](#)

### Vegane Pfannkuchen

Hat da jemand Pfannkuchen gesagt? Ja, tatsächlich – und zwar vegane Pfannkuchen mit Beeren und Ahornsirup. Wenn du dieses Frühstücksrezept einmal zum Valentinstag nachmachst, wird dein Liebingsmensch jedes Jahr aufs Neue danach verlangen. Zu Recht! Es gibt einfach nichts Besseres als heiße Pancakes mit aromatischem Ahornsirup. [Zum Rezept](#)



[Vegane Pfannkuchen](#)

### Eggs Benedict

Du denkst, pochierte Eier sind eine Königsdisziplin? Ein paar Punkte muss man beachten, das stimmt. Allerdings ist die Zubereitung des Ei-Klassikers gar nicht so schwierig, wie du vielleicht denken magst. Wenn du richtig Eindruck schinden möchtest, solltest du das geniale Geheimrezept natürlich für dich behalten. [Zum Rezept](#)



[Eggs Benedict](#)

### Himbeer-Kokos-Smoothie-Bowl

Löffel dich durch dein liebstes Valentinstagsessen und vergiss nicht, dein Löffelglück mit deinem Liebingsmenschen zu teilen. Dann freut sich nicht nur einer, sondern gleich zwei! Mit dieser fruchtigen Smoothie-Bowl bereitet das Teilen sogar richtig Freude. Dank Himbeeren, Kokosmilch und Banane ist sie besonders cremig und natürlich süß zugleich. [Zum Rezept](#)



# Valentinstagsessen: 15 romantische Ideen

## Himbeer-Kokos-Smoothie-Bowl

### Brioche-Brot

Du backst unheimlich gerne für deine Familie und Freunde? Dann wird es Zeit für dich, ein richtig gutes Brioche-Brot zu kreieren! Die feine Porung und der buttrig-süße Geschmack sorgen für beste Stimmung am Frühstückstisch. Fehlen nur noch Erdbeermarmelade, Pflaumenmus und Honig! [Zum Rezept](#)



Brioche-Brot

### Dinner

#### Bruschetta mit Tomaten

Wie startet das Valentinstagsessen am besten? Natürlich mit einer altbekannten Vorspeise, die du garantiert schon mehrmals beim Italiener deines Vertrauens bestellt hast: Bruschetta. Und zwar ganz klassisch mit frischen Tomaten und Basilikum. [Zum Rezept](#)



Bruschetta mit Tomaten

#### Rote-Bete-Suppe mit Kokosmilch

Rot, roter, Rote Bete – es gibt wohl kaum ein Gemüse, das so für optische Highlights in den Suppenschüsseln dieser Welt sorgt. Wir müssen gestehen: Neben dem Gemüsehelden verbergen sich noch ein paar andere Zutaten in dieser veganen Suppe. [Zum Rezept](#)



Rote-Bete-Suppe mit Kokosmilch

#### Zanderfilet mit Erbsenpüree

Unterschätze niemals ein gut angebratenes Stück Zanderfilet! Zusammen mit fein-sämigem Erbsenpüree und würzigem Mandel-Minz-Pesto macht der helle Fisch einiges her. Egal, ob zum Valentinsdinner, Hochzeitstag oder zu jedem anderen Anlass, den du zelebrierst. [Zum Rezept](#)

## Valentinstagsessen: 15 romantische Ideen



Zanderfilet mit Erbsenpüree

### Rinderfilet mit Barolosauce

Barolosauce verbirgt ein Geheimnis. Keine Sorge, wir verraten es dir: Die kräftige Sauce besteht nicht nur aus einer Weinsorte, sondern aus drei. Natürlich reicht das allein nicht aus, um diesen Saucenklassiker zu perfektionieren. Ein paar feine Zutaten wie Schalotten, Butter, Gewürznelken und Lorbeerblätter runden das Ganze ab. Wer sich außer dir noch darüber freuen darf? Na das Rinderfilet und das Steckrübenpüree. [Zum Rezept](#)



Rinderfilet mit Barolosauce

### Veganes Kichererbsencurry

Das Wunderbare an Currys ist, dass sie einfach jedem schmecken. Selbst nach mehreren Tagen ist der indische Gemüseintopf immer noch ein absoluter Genuss! Überrasche jemanden, den du gern hast mit diesem simplen veganen Schmankerl. Man sagt ja nicht ohne

Grund, dass Liebe durch den Magen geht. [Zum Rezept](#)



Veganes Kichererbsencurry

### Trüffel-Pasta

Das anstehende Valentinstagsessen soll schnell und einfach sein? Dann haben wir die perfekte Rezeptidee für dich: Trüffel-Pasta – und zwar mit Linguine, Parmesan, Butter, Nudelwasser und schwarzem Trüffel. Richtig gelesen: lediglich fünf Zutaten! Bleibt also genug Zeit, um noch flott eine Flasche Wein im Supermarkt zu besorgen. Ein Muss für das romantische Valentinstagsdinner! [Zum Rezept](#)



Trüffel-Pasta

### Mille Crêpes-Törtchen mit Matcha

Nach dem Hauptgang muss etwas Süßes auf den Tisch. Da gibt es viele Möglichkeiten: Mousse au Chocolat, Apfeltarte, Crème brûlée, Crêpes-Törtchen ... Moment

## Valentinstagsessen: 15 romantische Ideen

mal! Crêpes-Törtchen? Ja genau, dabei handelt es sich um mehrere hauchdünne Crêpes, die mit einer sahnigen Creme übereinander gestapelt werden. Besonders raffiniert: die japanische Note des Matcha, die dieses Dessert abrundet. [Zum Rezept](#)



[Mille Crêpes-Törtchen mit Matcha](#)

### Bacio-Eis

Schokolade kann niemand widerstehen. Ganz besonders nicht, wenn sie als Eiskugel in Kombination mit Haselnüssen in der Schüssel landet. Die Rede ist vom heißbegehrten Bacio-Eis. Ein italienisches Gelato, das nicht besser zum Abschluss des Valentinstagsessens passen könnte. Denn "Bacio" bedeutet auf italienisch übersetzt "Kuss" – und den bekommst du garantiert, wenn du diese Süßspeise für deinen Liebblingsmenschen servierst. [Zum Rezept](#)



[Bacio-Eis](#)