

DIE BESTEN ERFOLGS-REZEPTE KOMMEN BEI UNS AUF DEN TELLER

Jetzt kommen tolle Ideen auf den Tisch. Unsere Produkte sind vielseitig einsetzbar und dürfen in unseren Lieblingsgerichten auf keinen Fall fehlen. Ganz vorne mit dabei ist unser Rotkäppchen Käse. Denn davon können sich auch die großen Küchenchefs gerne mal eine Scheibe abschneiden.



Sie haben es in der Hand: Mit der Käsevielfalt von Rotkäppchen und ein bisschen Raffinesse machen Sie Ihr Abendbrot zum trendigen Fingerfood. Oder verleihen mit ein paar interessanten Käsekreationen Ihrem Party-Buffer ganz einfach den richtigen Biss. Hier kommen ein paar interessante Appetithappen.

Fingerfood

Weiterlesen



Ein bisschen Raffinesse verleiht Ihrem Sandwich Flügel. Nehmen Sie sich mit etwas Geflügelaufschnitt das Weißbrot zur Brust und verfeinern es mit leckeren Zutaten. Einfach zum Reinbeißen.

Sandwich-Ideen



Von diesen Ideen kann man sich immer eine Scheibe abschneiden. Denn ein gut

belegtes Brot ist nicht nur praktisch, sondern auch schnell gemacht und echt lecker. Dann mal los! Sie haben es in der Hand.

Aus Liebe zum Brot



Vorsicht lecker! Mit diesem Salatrezept blättern Sie immer eine gesunde und leckere Mahlzeit auf den Tisch. Darum ruhig etwas mehr machen. Sonst haben Sie den Salat.

Leichter Salat Genuss



Probieren Sie die leckeren Nussecken mit "Rotkäppchen Der Cremige Natur", Mandeln, Pistazien und Nussorten. Nussecken ganz nach Ihrem Geschmack.

Nussecken mal anders



„Essen gehen“ einmal anders: Mit einem herzhaften Ciabatta und mit einer guten Portion Wanderlust im Gepäck ist ein Platz am grünen Tisch schnell gedeckt. Und bestellen müssen Sie nur noch gutes Wetter.

Herzhaftes Ciabatta



Wenn es beim Essen um die Wurst geht, darf der Kartoffelsalat nicht fehlen. Mit ein paar frischen Ideen machen Sie die klassische Beilage zum köstlichen Hauptgang. Ein echtes Schüssel-Erlebnis.

Kartoffelsalat



Wählen Sie doch mal Rot-Grün: Mit dieser tollen Kombination aus Frucht und Meeresfrucht werfen Sie kulinarisch einen interessanten Blick über den Tellerrand.

Essen mit Meer-Wert



Jetzt geht es rund. Der herzhafteste Mürbeteig mit würziger Füllung sorgt für ein gutes Stück Genuss auf dem Esstisch. Denn diese Quiche bekommen Sie immer gebacken.

Quiche einfach lecker

Zubereitungsdauer

Weniger als 5 Minuten

5 - 15 Minuten

15 - 30 Minuten

30 - 45 Minuten

45 - 60 Minuten

Alle Rezepte durchsuchen

Schwierigkeitsgrad

Leicht

Mittel

Schwer

Alle Rezepte durchsuchen

Fotos

Nur nach Rezepten mit Bild suchen

Alle Rezepte durchsuchen

Rezept suchen