

Kochrezepte

Rezepte aus und für den Garten



Wer einen Garten hat und liebt, der und will seine Ernte auch selber verwerten. Es gibt viele Möglichkeiten der Haltbarmachung und vor allem der Zubereitung für den Tisch.

Sie finden unsere Rezepte hier in verschiedene Rubriken unterteilt, die da sind:

-

[Gerichte](#)

-

[Getränke](#)

-

[Desserts](#)

-

[Gebäck & Kuchen](#)

-

[Marmeladen](#)

-

[Pestos](#)

Wir wünschen Ihnen beim Stöbern, Suchen und Finden viel Erfolg, und viel Freude beim Kochen.

Gerne veröffentlichen wir auch Ihre Ideen, Rezepte und Erfahrungen. Schreiben Sie uns.

[Ihr Garten Ratgeber Team](#)

Rezepte für Leckereien aus dem Garten



[Apfelsaft](#)

Selbstgemachter Apfelsaft aus Äpfeln des eigenen Gartens sind sogar verträglicher und besser als Direktsäfte, da...

[Weiterlesen ... Apfelsaft](#)

Tut uns leid...
Leider ist derzeit noch kein
Originalbild vorhanden



[Apple Crumble](#)

Apple Crumble zum Tee oder Kaffee, da darf es gerne noch ein Stückchen mehr sein. Probieren Sie einmal...

[Weiterlesen ... Apple Crumble](#)



[Basilikum-Pinienkern Pesto \(vegan\)](#)

Dieses Pesto ist auf Brot unschlagbar lecker. Die Herstellung ist weit weniger schwer als Sie denken mögen...

[Weiterlesen ... Basilikum-Pinienkern Pesto \(vegan\)](#)



[Bohneneintopf](#)

Deftige Hausmannskost: ein Bohneneintopf ganz vegan mit vielen Gemüsesorten und Variationsmöglichkeiten ...

[Weiterlesen ... Bohneneintopf](#)



[Brokkoli mit Kräuterseitlingen](#)

Für alle Geniesser: Die köstlichen Kräuterseitlinge sind praktisch fettfrei und haben stattdessen ordentlich Vitamin B3 ...

[Weiterlesen ... Brokkoli mit Kräuterseitlingen](#)



[Brötchen & Olivenbrötchen](#)

Es geht doch nichts über ein frisches knackiges Frühstücksbrötchen. Damit ist der Start in den Tag perfekt ...

[Weiterlesen ... Brötchen & Olivenbrötchen](#)



–
[Brötchen - ohne Getreide oder Gluten](#)

Hefe-Brötchen ohne Getreide und ohne Gluten aus Buchweizen. Lecker und sehr gesund ...

[Weiterlesen ... Brötchen - ohne Getreide oder Gluten](#)



[Crêpes à trois](#)

Crêpes werden im Original auf einer Crêpière (gusseiserne Platte) gebacken, es geht aber auch mit einer Pfanne ...

[Weiterlesen ... Crêpes à trois](#)



[Curry Gemüse](#)

Unser Curry Gemüse schmeckt so gut wie es aussieht. Currypulver besteht aus unterschiedlichen Gewürzmischungen ...

[Weiterlesen ... Curry Gemüse](#)



[Dinkelfladen - Durchbeißer](#)

Der Hauptzweck dieser bekömmlichen, sehr festen, fladenartigen Brötchen, ist die Anregung der Darmtätigkeit sowie die ...

[Weiterlesen ... Dinkelfladen - Durchbeißer](#)



[Frühstückspfanne](#)

Deftiger geht's nicht mehr! Ein wuchtig derbes Frühstück, mit dem jeder genügend Kraft und Energie für den ganzen ...

[Weiterlesen ... Frühstückspfanne](#)

Tut uns leid...
Leider ist derzeit noch kein
Originalbild vorhanden



[Giersch-Pesto \(vegan\)](#)

Teasertext...

[Weiterlesen ... Giersch-Pesto \(vegan\)](#)



-
[Grünkohl Dammer Art \(vegan\)](#)

Grünkohl Dammer Art ist ein herzhaftes Gericht mit vielen mediterranen Zutaten, wie Pesto, Oliven oder den ...

[Weiterlesen ... Grünkohl Dammer Art \(vegan\)](#)



[Holunderbeer-Saft \(Fliederbeersaft\)](#)

Fliederbeersaft ist sehr vitaminreich und stammt vom Holunder (Holunderbeer-Saft) und nicht vom Flieder, der giftig...

[Weiterlesen ... Holunderbeer-Saft \(Fliederbeersaft\)](#)



[Holunderblüten Sirup](#)

Er ist leicht gemacht und sehr gesund. Holunderblüten Sirup erfrischt im Sommer. Mit etwas Wasser und einer...

[Weiterlesen ... Holunderblüten Sirup](#)

Tut uns leid...
Leider ist derzeit noch kein
Originalbild vorhanden



[Hugo](#)

Nach getaner Arbeit im Garten ist ein Hugo eine wunderbare Wohltat. Wie sie das gesunde und leckere Getränk...

[Weiterlesen ... Hugo](#)

**Tut uns leid...
Leider ist derzeit noch kein
Originalbild vorhanden**



[Kirschkuchen](#)

Frischer Kirschkuchen im Sommer ist etwas herrliches. Probieren Sie diese Rezepte oder schreiben Sie uns Ihre...

[Weiterlesen ... Kirschkuchen](#)



[Knoblauchpasta](#)

Die beste Knoblauchpasta mit einer wunderbaren Kapern-Oliven-Tomatensauce. Die Frage, warum vegan ...

[Weiterlesen ... Knoblauchpasta](#)



[Körner-Brot](#)

Dank der komplexen Kohlenhydrate ist unser Vollkornbrot ein kerngesunder Sattmacher. Probieren sie es aus ...

[Weiterlesen ... Körner-Brot](#)



[Kürbis Gemüseragout](#)

Zwischen Bodenständigkeit und einem Hauch Exotik bietet unser Gemüseragout die ganze Bandbreite der vegan ...

[Weiterlesen ... Kürbis Gemüseragout](#)



[Kürbisplatte mit Mangomousse](#)

Hokkaido, Chestnut oder Butternuss – die Vielfalt der Kürbissorten scheint täglich zu wachsen. Suchen Sie sich ...

[Weiterlesen ... Kürbisplatte mit Mangomousse](#)



[Lammbraten à la Provence](#)

Dieser Lammbraten zergeht auf der Zunge und hat kaum etwas von dem oft gemiedenen Bockgeschmack. Im...

[Weiterlesen ... Lammbraten à la Provence](#)



[Linsen Currysuppe mit Ananas](#)

Eine Suppe mit Sonnengarantie. Geschmacklich bringt die Linsen Currysuppe jeden zum Leuchten. Weiterer Vorteil ...

[Weiterlesen ... Linsen Currysuppe mit Ananas](#)



[Linseneintopf mit Tomatensauce](#)

Auch unserem vegan gesunden Linseneintopf sagen wir eine grosse Zukunft voraus. Gehaltvoll, geschmackvoll, ...

[Weiterlesen ... Linseneintopf mit Tomatensauce](#)

Tut uns leid...
Leider ist derzeit noch kein
Originalbild vorhanden



[Maibowle](#)

Maibowle im Frühling - eine Wohltat. Aber achten Sie auf die richtige Zubereitung! Wie Sie sie machen, ohne dass...

[Weiterlesen ... Maibowle](#)



[Melone-Mango Salat](#)

Unsere Mischung wirkt vielleicht etwas abenteuerlich, funktioniert und schmeckt aber ausgezeichnet.
Mehr Frucht ...

[Weiterlesen ... Melone-Mango Salat](#)



–
[Milchreis vegan \(ohne Milch o. Soja\)](#)

Wer vegan lebt, muss auf Milchreis nicht verzichten, denn es gibt vegane Varianten, die den Milchreis sogar noch...

[Weiterlesen ... Milchreis vegan \(ohne Milch o. Soja\)](#)



[Mirabellen Marmelade mit Vanille](#)

Wenn die Mirabellen reifen, ist es Zeit für diesen leckeren Brotaufstrich. Wie die Mirabellenmarmelade am besten...

[Weiterlesen ... Mirabellen Marmelade mit Vanille](#)



[Müslis mit Schokolade und Obst](#)

Kraft- und gehaltvolle Müslis in verschiedenen Varianten mit Obst, veganer Schokolade auf Getreidebasis.
Es sättigt ...

[Weiterlesen ...](#)



[Pilzpfanne](#)

Pilzpfanne mit Zwiebel, Curcuma und vielem mehr. Diese Pilzpfanne sättigt und ist extrem lecker. Sie können sie mit ...

[Weiterlesen ... Pilzpfanne](#)



[Power Müslis](#)

Das Power Müsli ist ein Kraftpaket, das es in sich hat. Die Getreidebasis sättigt und ist ein idealer Träger für alle ...

[Weiterlesen ... Power Müslis](#)



[Struven](#)

Struven zu Ostern - eine Westfälische Delikatesse und Leckerei, die Sie unbedingt einmal zu Ostern ausprobieren...

[Weiterlesen ... Struven](#)



[Tofu Nuggets](#)

Tofu, das asiatische Grundnahrungsmittel erfreut sich auch bei uns zunehmender Beliebtheit, mit Recht ...

[Weiterlesen ... Tofu Nuggets](#)



[Vanille-Apfelmus Rezept](#)

Als Beilage zu Eintöpfen oder Durchgemüse mit Pfann- kuchen, als Nachtisch oder einfach so. Welche Äpfel Sie...

[Weiterlesen ... Vanille-Apfelmus Rezept](#)



[Zuckermais - Zubereitung](#)

Zuckermais - gekocht und mit etwas Butter bestrichen und leicht gesalzen ist nicht nur gesund, sondern enorm...

[Weiterlesen ... Zuckermais - Zubereitung](#)

Teilen Sie Ihr Lieblingsrezept mit anderen!

Veröffentlichen Sie Ihr Lieblingsrezept auf "[Mein Gartenratgeber](#)" und teilen Sie es so mit anderen Menschen. Schicken Sie uns dazu einfach Ihr Lieblingsrezept per Mail zu, und wir stellen es für Sie online. Auf Ihren Wunsch auch gerne unter Ihrem Namen.

...schreiben Sie uns unter info@mein-garten-ratgeber.de

Weitere Rezepte für leckere...

-

[Gerichte](#)

-

[Getränke](#)

-

[Desserts](#)

-

[Gebäck & Kuchen](#)

-

[Marmeladen](#)

-

[Pestos](#)

- [Vegane Küche](#)