

Herbst

Bunter Herbsttisch

Zum letzten Mal im Freien Genießen vor dem Winter

Heuer erfreuen wir uns im Oktober besten Wetters! Was im September schon nach „bye bye“ Sommer aussah müssen wir im Oktober wieder revidieren. Der Herbst zeigt sich im wahrsten Sinne des Wortes von seiner sonnigsten und wärmsten Seite.

Lange Spaziergänge durchs Herbstlaub und herbstliche Genießergerichte sind Grund genug ein letztes Mal draußen auf der Sonnenterrasse ein selbstgemachtes Herbstmenü zu genießen. Gerade die aktuelle Saison bietet sich für einen bunten Herbsttisch aus Naturmaterialien an.

Isabella zaubert einen farbenfrohen Herbsttisch mit liebevollen Details in den klassischen Herbstfarben. Rot, gelb und grün dominieren Gestecke und Arrangements die sich zwischen Herbstlaub und Zieräpfeln finden. Trendblüte der Saison ist die Celisio im Hahnenkamm-Look.

Auch sehr beliebt – Zieräpfel denn sie halten bis in die späte Adventszeit. Isabella arrangiert doppelwandige, große Glasgefäße ineinander. Das schafft Zwischenraum und damit Optionen die Gläser mehrfach zu befüllen.

Aufgefüllt mit Hafer oder Körnern dient das innere, kleinere Gefäß aus Kerzenglas während im Zwischenraum mit Herbstmaterial aufgefüllt wird. Farbenfrohe Wollschnüre in kräftigen Tönen lockern Tische und Sessel auf. Darauf lassen sich Reisig, Lampionblüten und Blätter befestigen.

Genussmenü am bunten Herbsttisch

Lässige Schalen und Teller in Grautönen (gefunden bei Connox.de) bieten einen harmonischen Kontrast zum dunkelbeigen, groben Leinen, dass wir als Basis für den bunten Herbsttisch verwendet haben. Darin servieren wir eine leichte, aber sättigende Herbstminestrone mit knackigen Backerbsen.

Zum Hauptgang gibt´s gefüllte Champignons überbacken mit Käse und als Dessert einen klassischen Apfelstrudel mit Karamell und knusprigen Land-Leben Bröseln verfeinert. Nicht nur farblich passend, sondern auch ein feiner Herbstgenuss ist ein gutes Glas Rotwein und frisch geröstete Maroni.

Mit diesen Tipps für das letzte Mittags- oder Abendessen im Freien wünschen wir guten Appetit und viel Freude beim herbstlichen Dekorieren mit der Familie.

Herbstliche Gemüseminestrone

Zutaten (für 6 Portionen)
Zubereitungszeit: 45 Minuten

- 1 große violette Zwiebel
- 1 – 2 Zehen Knoblauch
- ½ Hokkaido Kürbis
- 1 mittelgroße Zucchini (entspricht 200g)
- 2 Karotten (groß)
- 1 kleiner Brokkoli
- 1 kleiner Karfiol
- 1 Dose Bohnen (entspricht 200 g)
- 4 EL Olivenöl
- 1 Dose Tomaten (gewürfelt)
- 1,2 Liter Gemüsesuppe
- 3 – 4 Zweige Thymian
- Salz & Pfeffer
- 60 g frisch geriebener Parmesan
- optional: 60g Pasta (Penne, Spiralen)
- 200g LandLeben Backerbsen

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch putzen, schälen und fein würfeln. Den Kürbis waschen, putzen und vom Kerngehäuse befreien. Die Zucchini putzen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Karotten putzen, schälen und in Scheiben schneiden.

Den Brokkoli und Karfiol vom Stiel befreien und in Rosen zupfen. Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Brokkoli, Karfiol, Karotten und Kürbis hinzugeben und kurz anrösten.

Die Tomatenwürfel und Bohnen hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Mit der Gemüsesuppe aufgießen. Nach 10 Minuten die restlichen Gemüsesorten hinzufügen und für ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Optional: die Pasta in reichlich gesalzenem Wasser garen. Zum Schluss unter die Minestrone heben. Die Minestrone mit frisch geriebenem Parmesan und mit Backerbsen servieren.






Passend dazu haben wir euch das Rezept für einen sündhaft leckeren Karamell Apfel Strudel als Nachspeise vorbereitet.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH