

Picknick & Raffinierte Rezepte

The background image shows a family of three in a lush park. A woman in a striped shirt and white skirt walks on the left, carrying a white wicker picnic basket. In the center, a young girl in a white t-shirt and blue shorts is riding a white bicycle. To her right, another girl wearing a purple helmet and a blue shirt is riding an orange bicycle. They are surrounded by vibrant yellow flowers and green foliage under a bright sky.

Sobald sich die Sonnenstrahlen regelmäßig zeigen und wir schon mitten im Sommer sind, planen wir wieder den ein oder anderen Ausflug ins Grüne.

So heißt es raus in die Natur, eine bunte Decke ausgebreitet und den Tag in vollen Zügen genießen! Ein Picknick lässt sich ideal damit verbinden.

Die Location ist auch schnell gefunden: Egal ob ein schattiger Platz im Park, ein gemütlicher Platz im Wald, am Treetboot am See nach einer Radtour, Orte zum Entspannen im Freien gibt es überall.

Eines ist aber auf jedem Fall sicher, der kleine Hunger zwischendurch lässt nicht lange auf sich warten! Bevor man jedoch das nächste Gasthaus aufsucht, kann man den Tag mit selbstgemachten, originellen Rezepten to go ideal in der Natur unterwegs genießen.

Unterwegs im Freien an der frischen Luft gut essen!

Beim Picknick mit den Liebsten möchte man einfache, aber trotzdem schmackhafte Gerichte verzehren, und dabei ist das selber kochen bzw. zu Hause vorbereiten gar keine Hexerei. Schnell zubereitete Köstlichkeiten, die gut haltbar gemacht werden können, warm oder kalt zu genießen und möglichst einfach zu essen sind, lieben wir fürs Picknick.

Kleine Häppchen, Salat im Glas, Obst und beliebtest Klassiker wie Sandwiches oder Kuchen sind ideal um sie im Freien zu genießen. Am besten schmecken diese Speisen wenn sie mit der ganzen Familie

und den Kindern gemeinsam zubereitet werden.

Raffinierte Picknick Rezepte

Für unser sommerliches Mahl unter freiem Himmel haben wir Gerichte kreiert, die garantiert jedem schmecken und optisch und geschmacklich echte Highlights auf der Picknickdecke sind.

Panna Cotta muss nicht unbedingt immer süß genossen werden. Die pikante Variante: **Parmesan Panna Cotta mit Basilikumpesto und Backerbsen** schmeckt sommerlich frisch. Diese geschmackvolle Panna Cotta Variante lässt sich ideal vorbereiten auch einfach im Glas zu transportieren. Die Parmesan Panna Cotta eignet sich gut als Vorspeise beim nächsten Sommerdinner oder kann auch beim Grillen serviert werden.

Passend zur Erdbeersaison muss es beim Picknick natürlich auch etwas Fruchtiges und Süßes sein. So packen wir ein Schichtdessert mit lässigem Crumble in unseren Picknickkorb ein: **Erdbeer Topfen Trifle im Glas**. Verfeinert haben wir sowohl unser herzhaftes, als auch das süße Rezept mit den **LAND-LEBEN Backerbsen**.

Und wer behauptet, das Backerbsen immer in der Suppe landen müssen? Sie passen genauso gut als Hauptzutat für unsere Crumbles und sind das perfekte Topping für die Panna Cotta. Kinder lieben es die knusprigen Backerbsen einfach so zu kanbbern, wenn einen der kleine Hunger plagt.

Mit diesen Rezeptideen wünschen wir euch ein schönes Picknick im Grünen!

www.land-leben.com