

Inhalt

4 Vorwort

Frühling

- 6 Mandel-Röschen
- 8 Gebrannte Schokomandeln
- 10 Lachs-Snackennudeln
- 12 „Hambacher Trilogie“

Sommer

- 14 Tomaten-Mandelbutter
- 16 Ziegenkäse Duo – oho !
- 18 Feigen mit Senf
- 20 Feigen-Mandelkeks-Creme
- 22 Exotische Scheurebe-Schnittchen
- 22 Ziegenfrischkäse mit karamellisierten Nüssen und Honig auf Rucola

Herbst

- 26 Winzertörtchen rot-weiß
- 28 Lebenswurst – statt Leberwurst!
- 30 Rehleberpastete mit Pfälzer Trüffel
- 32 Handkäse-Tiramisu
- 34 Kürbis Pie / Kürbis Tartelette
- 36 Kiwi-King
- 38 Camembertquichelettes mit Feigensenf
- 40 Winzerbrotaufstrich
- 42 Pfälzer Trio – neu entdeckt
- 44 Pfälzer Rebknorze – Blätterteigstangen
- 46 Zwiebelschnecken
- 48 Pälzer Quetsche in Speck
- 50 Pälzer Flammkuche
- 52 Blutwurstschnecken
- 54 Schinken-Nuss-Muffins mit Sourcream und Rieslinggewürz

- 56 Kürbisgalette
- 58 Virginia-Schinken und Meerrettich-Frischkäse auf Pumpernickel
- 60 Wild-Cevapcici, gerösteter Weinbergspfirsich mit Ziegenkäse und Steinpilz-Knorze

Winter

- 62 Keschde-Kiechle
- 64 Walnussgutzel
- 66 Dampfnudel-Viertel mit Feigen-Rosmarin-Topping
- 68 Bauernbrot-Bruschetta mit Handkäse-Tartar
- 70 Mandelbrownie
- 72 Rotweintrüffel
- 74 Eingelegte Quetschen in Kräuter-Olivenöl

Ganzjährig

- 76 Gorgonzola mit Birnen Chutney und Walnuss im Croustades
- 78 Fläschknepfschbiesle uff Meerrettichschaum
- 80 Elwetritsche Ferzbeidel, herzhaft
- 82 Elwetritsche Ferzbeidel, süß
- 84 Elwetritsche Trüffel
- 86 Tomatenkonfitüre an Basilikumsahne
- 88 Preiselbeerbutter Pumpernickeltaler mit Pfälzer Wildsautopping
- 90 Saarländer und Pfälzer Tapas meet Asia
- 92 Von Sultatinen geküsste Leberwurst auf Roggenvollkornbrot
- 94 Saumagen-Macarons
- 96 Autoren