Kürbiscremesuppe:

Klein geschnittene Zwiebel in Olivenöl anrösten, den würfelig geschnittenen Zucchini und danach auch noch Butter dazu. Alles dünsten und danach Gemüsebrühe (im Notfall auch Wasser und Suppenwürfel) dazu geben. Heidi Ratzinger würzt mit Vadouvan (eine indische Gewürzmischung), Ras el-hanout (kommt aus Nordafrika und enthält u. a. Kreuzkümmel, Kurkuma, Koriandersamen und Kardamom) und Muskat. Wenn der Kürbis weich ist, wird das ganze püriert und schließlich mit Obers cremig gemacht. Salz und Pfeffer nach Belieben.

Gemüse-Gröstl:

Roten Zwiebel, fein gehackt gemeinsam mit Zucchini und Fenchel anrösten, dazu gekochte Erdäpfel oder Kartoffel, Gewürze bzw. Kräuter nach Belieben. Mit Mozzarella bestreuen und im Rohr bei 200 Grad gratinieren.

warmer Radicchio-Salat:

Zucker und Wasser karamellisieren, mit Radicchio-Blättern vermischen. Mit Balsamicoessig verfeinern, je nach Geschmack mit Rotwein, Portwein, Apfel- oder Orangensaft aufgießen (Heidi Ratzinger improvisiert mit Apfelmus) - fertig!