

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche
Preiseempfehlung

The Avocado Show

Das erste Avocado-Restaurant Europas

Pommes mit Eis!

Der verrückte Food-Trend aus Australien

Saure Früchtchen

Pampelmuse, Pomelo und Co.

BELLA ITALIA

Italienische Küche, italienische Lebensart



TASTE THE MEXICAN SPIRIT

Espiritu Libre

DESDE 1899

Liebe Noozies,



Sommer, Sonne, Sonnenschein – da kommt bei uns sofort Italien-Feeling auf! In dieser Ausgabe findet Ihr deshalb leckere italienische Rezepte und Einrichtungstipps, wie Ihr auch in Eure Küchen und Eure Wohnungen italienisches Wohnflair zaubern könnt. Zudem verraten wir Euch, wie die Italiener in ihrer Heimat die Pasta und den Caprese genießen – und was dabei ein absolutes No-Go ist!

Cremiges Eis wird nicht nur in Deutschland und Italien gern genascht, sondern auch in Australien – und zwar in Kombination mit Pommes! Richtig gehört, denn dieser süß-salzige Mix ist der neuste Schrei in Down Under. Apropos neu: Unsere brandnooz Boxfamilie hat Zuwachs bekommen! Die neue Team Box wurde extra fürs Büro konzipiert. Wir erzählen Euch, was es mit der blauen Box auf sich hat.

Für Avocado-Fans gibt es ebenfalls gute Nachrichten: In Amsterdam hat nun das erste Avocado-Restaurant Europas eröffnet! Im „The Avocado Show“ gibt es ausschließlich Gerichte mit der grünen Frucht – und sogar Avocado-Cocktails!

Sonnige Grüße senden Euch

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team



Herausgeber
NOOZ Magazin

INHALT

- S. 4 **Produkt Nooz**
- S. 6 **Unsere Nooz Team Box**
- Mhm... Rezepte**
- S. 8 Italienische Sommerküche
- S. 10 Die süße Welt der Kuchenkräuter
- S. 14 Die Essenz der Tomate
- S. 16 **Blogschau**
- S. 20 **Genusswelt** Gib mir Saures!
- S. 22 **10 Fakten** Bella Italia
- S. 24 **Schöner Leben** Wohnen auf Italienisch
- S. 27 **Im Interview** Auf den Luchs gekommen
- S. 28 **Im Trend** Ice & Fries
- S. 30 **Unterwegs** Bravo, Avocado
- S. 33 **Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 5 Team Boxen!
- S. 34 **Vorschau & Impressum**

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.



Köln

Müsli-Riegel

Basierend auf den leckeren Köln Müslis, gibt es jetzt die neuen Köln Müsli-Riegel in den Sorten „Hafer-Schoko“ und „Schoko-Banane“. Mit kernigen Haferflocken, Köln Vollkorn-Haferfleks®, Früchten, Nüssen, Schokolade und einem hohen Vollkornanteil überzeugen die Riegel-Müslis mit ihrem natürlichen Geschmack. Ohne Palmöl, Aromen und Soja sind sie perfekt für unterwegs.

UVP € 1,59 (4 x 25 g)



evasis edibles

HELGA

Der Name HELGA leitet sich ab von „healthy algae“, was übersetzt gesunde Alge bedeutet. Und der Name ist hier Programm, denn das einzigartige grüne Algen-Erfrischungsgetränk HELGA versorgt den Körper mit wertvollen Inhaltsstoffen wie Chlorophyll und Vitamin B12. HELGA ist somit ideal für alle gesundheitsbewussten Menschen.

UVP € 2,85 (250 ml)



MILRAM

FrühlingsQuark

Ob zum Grillabend mit Freunden oder beim gemeinsamen Abendessen mit der ganzen Familie: Mit MILRAM FrühlingsQuark in der neuen, großen Packung können alle nach Herzenslust zugreifen. Zum 50. Jubiläum jetzt nur für kurze Zeit im Retro-Look.

UVP € 1,99 (410 g)

SEUSSfinest

Corn Cracker

Die besondere Trüffelummantelung der neuen knusprigen Corn Crackers von SEUSSfinest gibt dem Maissnack seinen unverwechselbaren Geschmack. Leicht gesalzen und mit Sonnenblumenöl verfeinert, werden nur qualitativ hochwertige Zutaten verarbeitet und sind frei von künstlichen Aromen.

UVP € 2,99 (80 g)



Tropical

King Coconut Water Annona Hibiscus

Das Tropical Bio Kokoswasser aus der King Kokosnuss kann man ab sofort auch in der Sorte Annona Hibiscus genießen. In einer Flasche stecken das Wasser einer ganzen King Kokosnuss, kraftvolle Annona sowie fruchtiger Hibiskus. Bis heute wird die King Kokosnuss von Kleinbauern sorgsam geerntet. Ihr Kokoswasser ist besonders aromatisch, und sein Ruf als erfrischend Getränk eilt ihm über die Meere voraus.

UVP € 2,98 (350 ml)



Columbus Drinks

Ahoi-Brause

Für alle, die geschmacklich mal wieder in die Kindheit reisen wollen, gibt es Ahoj-Brause ab sofort nicht mehr nur als Pulver, sondern auch als prickelndes Getränk aus der Dose. Die neuen Drinks sind in den Geschmacksrichtungen Waldmeister, Himbeere, Zitrone und Orange erhältlich. Ideal für unterwegs und ein Highlight auf jeder Party!

UVP 0,99 (330 ml)



ENERGY CAKE

Haferflockenriegel

Die kompakten Haferflockenriegel von ENERGY CAKE liefern schnell Energie, ohne zu beschweren. „Cookies/Cream“ und „Cranberry“ überzeugen mit knusprigen Keksstücken beziehungsweise getrockneten Cranberrys, während „Kirsch/Kokos“ exotischen Geschmack verspricht. Schokoliker sind mit der neuen Sorte „Schwarzwälder Kirsch“ richtig beraten, die mit getrockneten Kirschen, Kakaonibs und knackigem Schokoüberzug zum Reinbeißen einlädt.

UVP € 1,09 (125 g)



Chupa Chups

Kaubonbons

Ab jetzt heißt es: Kauen statt Lecken. Chupa Chups hat nun nämlich Kaubonbons auf den Markt gebracht. Die zwei leckeren Sorten „Erdbeere“ und „Sommerfrüchte“ sind glutenfrei und enthalten 30 Prozent weniger Zucker als andere Kaubonbons. Statt der klassischen Zuckeraustauschstoffe wird zudem der gesunde Ballaststoff Inulin verwendet.

UVP € 1,29 (120 g)

TEAM-TIME – MIT DER TEAM BOX!

Unsere Boxfamilie erweitert sich um eine weitere Abobox: die Team Box. Die blaue Box verschönert euch euren Arbeitstag, denn sie ist speziell fürs Büro konzipiert. Hier erfahrt ihr mehr über unseren Neuzugang.

Unsere brandnooz Boxfamilie hat blauen Zuwachs bekommen: die Team Box! Das Beste ist, dass sie fürs Büro entworfen wurde und nur einen Zweck hat: euren Arbeitsalltag mit leckeren Produkten zu versüßen! Zusammen mit den Arbeitskollegen können Abonnenten der Team Box so monatlich das Beste aus den Classic Boxen und Genuss Boxen im Büro genießen. Jeden ersten Montag im Monat warten die leckeren Produkte in der neuen blauen Box nur darauf, von allen Kollegen bestaunt, ausgepackt und vernascht zu werden. Da hat schlechte Laune im Büro keine Chance!

niedlicher Bürokiosk. So ist die Team Box mit ihrem Überraschungsfaktor perfekt geeignet für die kleine, spaßige Pause zwischendurch. Wie bei allen brandnooz Boxen ist der Warenwert der Box natürlich höher als der Boxpreis.

Die Produkte aus einer Team Box reichen immer für zwei Kollegen. Solltet ihr – wie das brandnooz Team – mehr Kollegen sein, könnt ihr natürlich eine höhere Stückzahl bestellen. Oder man fragt den Chef, ob er die Team Box nicht gleich für alle Mitarbeiter bestellt. Damit haben alle Angestellten die Möglichkeit, neue Produkte auszuprobieren, und in der Mittagspause kann man sich nicht mehr nur über das Wetter, sondern auch über den leckeren Inhalt austauschen ...

Food & Fun

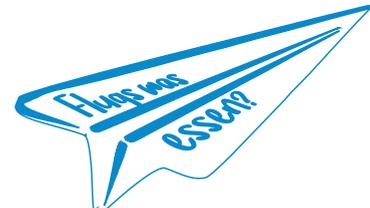
Die bürotauglichen Produkte sind ideal zum Teilen geeignet oder doppelt enthalten, so dass für jeden etwas dabei ist. Am besten lässt man die Box direkt ins Büro liefern, dann muss man sie nicht von zu Hause mitnehmen. Das extra neu entworfene Boxdesign sieht dabei nicht nur schön auf dem Schreibtisch aus, sondern es entsteht durch Falten des Boxdeckels sogar ein kleiner,

Kreative Pause

Neben neuen Produkten enthält die Team Box auch noch eine weitere kleine Überraschung. Wir haben lange darüber nachgedacht, mit welchem Verpackungsmaterial wir die Produkte nicht nur bruchsicher zu euch an den Arbeitsplatz bringen können, sondern welches Material auch gut auf eurem Schreibtisch aussieht und einlädt, kreativ zu werden. Und wir haben eine tolle Lösung gefunden – mehr wird an dieser Stelle aber noch nicht verraten ... Wer es herausfinden will, der kann die blaue Box unter www.brandnooz.de/team-box bestellen.



www.brandnooz.de/team-box



ITALIENISCHE SOMMERKÜCHE

Weißweinessig ist der ideale Begleiter für die sommerliche Küche. Denn egal ob als Vinaigrette für Salate, als Dip für Gemüse oder sogar für süße Versuchungen: Weißweinessig ist ein echter italienischer Allrounder!



Der Bio Weißweinessig von Mazzetti L'Originale ist die perfekte italienische Alternative für alle, die auch beim Weinessig einen vollen, runden Geschmack bevorzugen. Im Zusammenspiel mit einer langsamen, natürlichen Gärung im Eichenholzfass entsteht ein ausgewogener Essig mit eindeutigem Charakter. Mit seiner unaufdringlichen Säure und den leichten Fruchtnoten ist er der ideale Begleiter in der Sommerküche.

UVP € 2,79 (0,5 l)

Promotion



Panna Cotta

FÜR 4 PORTIONEN

- 1 VANILLESCHOTE
- 1 BIO-ZITRONE
- 500 G** SCHLAGSAHNE
- 80 G** ZUCKER
- 5 BLATT** GELATINE
- 400 G** APRIKOSEN
- 250 ML** ORANGENSAFT
- 1 EL** WEINESSIG, Z. B. MAZZETTI BIO WEISSWEINESSIG
- 1 EL** SPEISESTÄRKE
- 4 EL** MANDELBLÄTTCHEN
- 2 STIELE** MINZE
- 4 FÖRMCHEN À 180 ML**

1. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Zitrone waschen, trocken reiben und die Hälfte der Schale fein abreiben. Sahne, Vanillemark, Zitronenabrieb und 50 g Zucker in einem Topf aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der noch heißen Sahne auflösen. Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen. Sahnemischung hineingießen und ca. 6 Std. kühlstellen.

3. Aprikosen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Orangensaft, Weinessig und 30 g Zucker aufkochen, Stärke einrühren, aufkochen und ca. 1 Min. köcheln. Aprikosen zugeben und alles leicht auskühlen lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.

4. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Mit Aprikosen, Mandeln und Minze garnieren.

Artischocken mit Dip

FÜR 4 PORTIONEN

- 10 KLEINE** ARTISCHOCKEN
- 1 BIO-ZITRONE
- SALZ
- 2** KNOBLAUCHZEHEN
- 100 G** SCHMAND
- 2 EL** MAYONNAISE
- PFEFFER
- 1 TL** SENF, MITTELSCHARF
- 3 EL** WEINESSIG, Z. B. MAZZETTI BIO WEISSWEINESSIG
- 5 EL** OLIVENÖL
- 4 STIELE** DILL
- ½ BUND** SCHNITTLAUCH
- ½ BUND** PETERSILIE

1. Artischocken von den unteren Blättern befreien, sauber abschneiden. Artischocken halbieren und das Heu mit einem Löffel herauskratzen. Die lilafarbenen inneren Blättchen ebenfalls herausnehmen. Zitrone wa-

schen, trocken reiben, halbieren und Saft auspressen. Saft und Zitronenhälften in einen Topf mit Wasser geben. Artischocken zugeben, aufkochen und mit Salz würzen. Ca. 8 Min. köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und fein hacken. Schmand, Mayonnaise und Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Vinaigrette Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl portionsweise in einem dünnen Strahl unterrühren.

3. Kräuter waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Anschließend unter die Vinaigrette heben. Dips zusammen mit den Artischocken anrichten.



DIE SÜSSE WELT DER KUCHENKRÄUTER

Kräuter werden zum Kochen verwendet, und Blüten gehören in den Garten? Nicht bei uns: Rosmarin, Minze und Ringelblumen wandern heute nämlich in die Rührschüssel und in leckere Backwerke!



Erdbeertarte mit Rosmarin

ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM, Ø 22-24 CM

35 G BUTTER
3 EIER (L)
1 PRISE SALZ
65 G ZUCKER
50 G MEHL
1 PCK. VANILLEZUCKER/
GEMAHLENE VANILLE

ERDBEER-ROSMARIN-CREME

12 BLATT ROTE GELATINE
400 G ERDBEEREN
SAFT 1 ZITRONE
6 EIGELB (L)
100 G ZUCKER
25 G STÄRKEMEHL
2 GESTRICHENE EL ROSMARIN-
NADELN, SEHR FEIN GEHACKT
2 EIWEISS (L)
150 G SAHNE

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden der Springform leicht einfetten.
2. Die Butter schmelzen lassen. Die Eier trennen. Eiweiß und Salz in einer sauberen, fettfrei-

en Schüssel zu steifem Schnee schlagen.

3. In einer weiteren Schüssel Eigelbe Zucker und Vanillezucker für einige Min. zu einer hellen, schaumigen Masse rühren. Mehl auf die Eigelbmasse sieben. Zusammen mit dem Eiweiß vorsichtig unterheben. Zum Schluss behutsam flüssige Butter unterrühren.

4. Teig in die vorbereitete Backform füllen und auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. goldbraun backen. Aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.

5. Den Boden mit einem Tortenring umschließen oder den Boden zurück in die mit Frischhaltefolie ausgelegte Springform legen.

6. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Erdbeerpüree, Zitro-

nensaft und Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. In einer hitzebeständigen Schüssel Eigelb mit 70 g Zucker und dem Stärkemehl glatt rühren. Die heiße Erdbeermilch schrittweise unterrühren. Die Mischung zurück in den Topf geben und unter Rühren eindicken lassen. Vom Herd nehmen und den gehackten Rosmarin unterrühren. Die Gelatine ausdrücken, zugeben und in der Mischung auflösen. Kalt stellen. Sobald die Gelatine beginnt, fest zu werden, das Eiweiß schaumig schlagen. Weiterschlagen, 30 g Zucker einrieseln lassen und zu einem steifen Eischnee schlagen. Die Sahne steif schlagen. Eischnee und Sahne behutsam unter die Erdbeercreme heben. Die Füllung auf den Boden streichen und für mehrere Stunden kalt stellen.



Auf den Geschmack gekommen? In Petra Katrin Scotts Buch „Backen mit Kräutern und Blüten“ findet ihr weitere Rezeptideen mit Küchenkräutern und essbaren Blüten. Ob Schokoladenkuchen mit Lavendel, Limettenmuffins mit Estragon oder Apfeltarte mit Kerbel – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Zudem gibt es Infos, welche Kräuter zu welchen Zutaten passen. Ulmer, € 19,90 (ISBN: 978-3-8001-0836-7)

Papayaküchlein mit Minze

ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS

175 G MEHL
 1 PRISE SALZ
 1 TL BACKPULVER
 140 G WEICHE BUTTER
 200 G ZUCKER
 4 EIER (L)
 ABGERIEBENE SCHALE VON
 2 BIO-ORANGEN

SIRUP

250 ML FRISCH GEPRESSTER
 ORANGENSAFT
 150 G ZUCKER
 15 G FRISCHE MINZBLÄTTER
 2 PAPAYAS

1. Backofen auf 160°C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl ausklopfen. Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben.

2. In einer Rührschüssel Butter und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse rühren. Das kann ein paar Minuten dauern. Nacheinander die Eier hinzufügen. Jedes Ei gut einarbeiten. Abgeriebene Orangenschale und saure Sahne unterrühren. Die Mehlmischung hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren.

3. Den Teig in die vorbereitete Muffinförmchen füllen und auf der mittleren Schiene für 20-30 Min. goldbraun backen.

4. Für den Sirup Orangensaft, Zucker und Minzblätter in einen Topf geben und zum Ko-



chen bringen. 20 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, aufkochen und für 2 Min. köcheln lassen. Papayas schälen, entkernen und würfeln. Den Sirup vom Herd nehmen und

die Papayawürfel darin ziehen lassen.

5. Vor dem Servieren die Küchlein mit dem Sirup und den Papayawürfeln übergießen.

Foto: Heide Schmidt-Röger. Backen mit Ködern: © Bildagentur.com



Feier mit uns die brandnooz Jubelmonate!

Jede Box gewinnt – Preise im Gesamtwert von 25.000 €



2 Thüros T4 Grills
 Der Grill hat einen Wert von über 700 €!



Jubel-Code finden und gewinnen!

DIE ESSENZ DER TOMATE

In der italienischen Küche dürfen sie nie fehlen: Tomaten! In konzentrierter Form sorgen sie für leckere Pasta- oder Gnocchisaucen und eignen sich sogar für süße Desserts!



Promotion

In ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert steckt die volle Wucht der Tomate. Denn das Tomatenmark wird ausschließlich aus sonnengereiften Tomaten aus der Region Parma hergestellt. Durch die aromaschonende Herstellung enthält das Tomatenmark am Ende mindestens 36 % Trockenmasse. Eine echte Geschmacksbombe – ideal für rote und braune Saucen.

UVP € 1,39 (200 g)



Tomaten- sorbet

FÜR 6 PORTIONEN

- 2 SCHEIBEN** BRIOCHE
- 100 G** GRIECHISCHER JOGHURT (10 % FETT)
- 125 G** SAHNE
- 30 G** BUTTER
- 2 EL** LIMETTENSAFT
- 800 G** PASSIERTE TOMATEN
Z.B. ORO DI PARMA PASSIERTE TOMATEN
- 400 G** STÜCKIGE TOMATEN
Z.B. ORO DI PARMA STÜCKIGE TOMATEN
- 2 EL** TOMATENMARK, Z.B. ORO DI PARMA TOMATENMARK 3-FACH KONZENTRIERT
- 1** ZITRONE
- 1** REIFE MANGO
- ½** VANILLESCHOTE
- SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE
- 100 G + ETWAS** ZUCKER

- 1.** Passierte Tomaten, Sahne, Zitronensaft, etwas Zucker, Tomatenmark, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Die Masse für etwa 30-40 Min. in der Eismaschine gefrieren lassen. Anschließend für mindestens 1 Std. ins Gefrierfach stellen.
- 2.** Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen und die stückigen Tomaten hinzugeben. Limettensaft, Vanillemark und Mango untermischen. Im Anschluss das fertige Kompott ca. 2 Std. abkühlen lassen.
- 3.** Brioche in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brioche darin rösten. Die Brioche mit dem Kompott, dem Sorbet und einem Klecks Joghurt servieren – und genießen!



Basilikum-Gnocchi

FÜR 4 PORTIONEN

- 1** EI (M)
- 75 G** PARMIGIANO REGGIANO
- 125 G** RICOTTA
- 125 G** SCHLAGSAHNE
- 2 EL** BUTTER
- 250 G** MEHL
- 400 G** PASSIERTE TOMATEN
Z.B. ORO DI PARMA PASSIERTE TOMATEN
- 1 EL** TOMATENMARK, Z.B. ORO DI PARMA TOMATENMARK 3-FACH KONZENTRIERT
- 1** ZWIEBEL
- 1** KNOBLAUCHZEHE
- 800 G** MEHLIG KOCHENDE KARTOFFELN
- 2 TÖPFCHEN** BASILIKUM
- 3 EL** OLIVENÖL
„EXTRA VERGINE“
- SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE, ZUCKER

- 1.** Kartoffeln für 20 Min. im Wasser kochen. Anschließend die gekochten Kartoffeln durch

eine Kartoffelpresse drücken. Währenddessen Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Mit passierten Tomaten und Sahne ablöschen und Tomatenmark und Ricotta einrühren.

2. Basilikum mit Olivenöl verrühren. Das Basilikumpüree und den Parmesan zur vorbereiteten Kartoffelmasse geben. Mehl, Salz und Ei hinzufügen und verkneten.

3. Gnocchi-Teig zu länglichen Rollen formen und in ca. 1,5 cm lange Stücke schneiden. Diese mit einer Gabel flach drücken. Diese mit einer Gabel flach drücken. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Gnocchi darin 4-5 Min. garen lassen. Anschließend die gegarteten Gnocchi unter Wenden 2-3 Min. in Butter braten. Mit der Tomaten-Ricotta-Sauce servieren – und sich schmecken lassen!

WIR *lieben* BLOGS

Wir waren wieder einmal im brandnooz Blogger-Universum auf der Suche nach leckeren Rezepten mit unseren Boxprodukten. Und diese tollen Rezepte von den Bloggern Diana, Pamela und Hannah & Robert haben es uns ganz besonders angetan!

Testküche



• COOL BOX
Mai 2017



Spätzle-Pfanne

FÜR 3-4 PERSONEN

1 PCK. HILCONA PICCOLINIS SPÄTZLINI
600 G GRÜNER SPARGEL
1-2 EL BÄRLAUCH-/KRÄUTERBUTTER
4-5 SCHEIBEN KOCHSCHINKEN
SALZ UND PFEFFER

1. Den Spargel waschen, die Enden abschneiden und ggf. das untere Drittel schälen. Dann in gleich große Stücke (ca. 4-5 cm) schneiden.
2. Einen EL Bärlauchbutter in einer Pfanne erhitzen, Spargel dazugeben und etwa 5 Min. braten.
3. Spätzle zugeben und goldbraun anbraten. In der Zwischenzeit den Schinken klein schneiden und kurz vor Ende der Garzeit in die Pfanne geben.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Geschmack einen weiteren Löffel Bärlauchbutter dazugeben.

Das Rezept stammt von dem Blogger-Duo Hannah und Robert. Seit April 2016 dreht sich auf ihrem Blog www.unsere-testkueche.de alles ums Kochen, Backen und die Leckereien aus der brandnooz Box.



• COOL BOX Mai 2017

Zahnfee



Das Rezept stammt von Bloggerin Diana. Seit Dezember 2010 bloggt sie unter www.zahnfee1.blogspot.de unter anderem über Produkttests, Rezepte, neue Produkte und Deko-Ideen.

1. Die Brötchen-Zutaten wie oben angegeben vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Einen Teil der Kräuter unterheben und noch etwas zum Bestreuen der Brötchen aufheben.
2. Den Teig mit einem Esslöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Oberfläche leicht mit Wasser einstreichen und mit Kräutern und Käse bestreuen. Anschließend im Ofen bei 170°C Umluft für ca. 15-20 Min. goldgelb backen.

Gemüse-Burger

FÜR 4 BURGER

1 PCK. HILCONA VEGGIE GEMÜSE-MEDAILLONS BLUMENKOHL
1 X MILRAM FRISCHE AIOLI
1 X RÜCKER ALTER SCHWEDE
EINE HANDVOLL SALATBLÄTTER
5-6 STIELE KORIANDER

BURGER-BRÖTCHEN

1 EI
250 G QUARK
300 G DINKELMEHL
2 TL ZUCKER
1 PCK. WEINSTEINPULVER/BACKPULVER
1 EL SESAM, GERÖSTET
1 TL ROSMARIN
1 TL THYMIAN
1 TL BASILIKUM, GETROCKNET
1 PRISE SALZ
80 G KÄSE NACH GESCHMACK ZUM BESTREUEN

3. Die Gemüse-Medaillons in einer Pfanne ohne Fett braten, bis sie schön kross sind. Die Brötchen halbieren und beide Hälften mit Aioli bestreichen. Dann mit etwas Koriander, Salat und dem Gemüse-Medaillon belegen. Jeweils eine Scheibe Käse auf das noch warme Gemüse-Medaillon legen, damit diese etwas schmelzen kann. Noch mal mit einer Schicht Salat belegen und den Burger mit dem Oberteil zudecken und servieren.



Pamelopee



- Cool Box Mai 2017
- Genuss Box März 2017
- Freunde des Geschmacks Box



Sommersalat

FÜR 2 PERSONEN

- 2 TOMATEN
- 1 GEMÜSEZWIEBEL
- ETWAS MANCHEGO-KÄSE
- 100 G BONDUELLE „RAFFINESSE“
- 1 EL MAILLE SENF MITTELSCHARF
- 1 EL TROPICAL KOKOSBLÜTENSIRUP
- 1 EL MAZZETTI „CONDIMENTO BIANCO“
- 1 EL MONINI CLASSICO NATIVES OLIVENÖL EXTRA

1. Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Manchego ebenfalls in Würfel schneiden. Die Gemüsezwiebel in Scheiben schneiden.
2. Die Salatmischung auf zwei Teller verteilen und mit den Tomaten, dem Manchego und den Zwiebeln belegen.
3. Dann den Maille Senf mittelscharf, den Kokosblütensirup und den Mazzetti „Condimento Bianco“ miteinander vermischen. Zum Schluss das Monini Classico Natives Olivenöl Extra unterrühren. Über den Salat geben und servieren.

Kreiert wurde das Rezept von Bloggerin Pamela. Seit Juli 2013 bloggt sie auf www.pamelopee.de über neue Produkte, Backen und Kochen, Nähen und vieles mehr.

Promotion

BEERIG & ERFRISCHEND

Warme Sommertage und ein geselliges Beisammensein – klar, dass da ein erfrischender Begleiter nicht fehlen darf. Der fruchtige Erdbeer-Wein-Slushie mit Blanchet Rosé de France ist da der perfekte Kandidat!



Erdbeer-Wein-Slushie mit Minze

FÜR 2 PERSONEN

- 200 G ERDBEEREN
- 375 ML BLANCHET ROSÉ DE FRANCE TROCKEN, GEKÜHLT
- 2 STIELE MINZE
- ½ ZITRONE
- 6 EL ZUCKERSIRUP
- 100 G CRUSHED ICE
- MESSER, BRETT, STANDMIXER

1. Erdbeeren waschen und trocken tupfen. 2 Erdbeeren mit Strunk zum Dekorieren beiseitelegen. Bei den restlichen Erdbeeren die Strünke entfernen. Anschließend vierteln und ca. 3 Std. ins Gefrierfach legen.
2. Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Saft der Zitronenhälfte auspressen. Gefrorene Erdbeerstücke, Zuckersirup, Zitronensaft und Crushed Ice in einen Mixer geben und ca. 30 s vermischen. Slushie in Gläser füllen und mit Minze und Erdbeeren dekoriert servieren.



Einen verführerischen Hauch von Erdbeere und Himbeere in Duft und Geschmack umgibt Blanchet Rosé de France Trocken. Der Roséwein führt den Gaumen geschmacklich nicht nur nach Frankreich, sondern ist mit seinen fein-fruchtigen Aromen an warmen Sommertagen auch erfrischend. Ob gemütlich zu zweit auf der Terrasse oder in großer Runde bei einem Picknick im Park – Blanchet ist mit dabei!

UVP € 2,99 (0,75 l)

GIB MIR SAURES!

Heute geht es in die süß-saure Welt der Zitrusfrüchte. Denn Pomelo, Pampelmuse und Grapefruit zu unterscheiden, ist gar nicht so einfach ... Mit unserem kleinen Exkurs werdet ihr im Nu zum Zitrusfrucht-Experten!

Pampelmuse

Sie ist die größte und schwerste unter den Zitrusfrüchten: die Pampelmuse. Stolze 6 kg kann sie nämlich auf die Waage bringen – und das bei einem Umfang von bis zu 25 cm! Die Schale der Pampelmuse kann orange, gelb oder auch grünlich sein. Ihr Fruchtfleisch ist rosa bis rot und schmeckt süß-säuerlich und leicht bitter. Pampelmusen kann man roh, als Saft oder im Obstsalat verzehren. In Deutschland sind Pampelmusen allerdings relativ schwer zu bekommen. Wer ein Exemplar im Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt ergattert, kann sich also glücklich schätzen!



Grapefruit

Grapefruits sind größer als Orangen und kleiner als Pampelmusen und eine Kreuzung aus diesen beiden Zitrusfrüchten. Ihre Schale ist glatt, hellgelb bis rötlich gelb, und ihr Fruchtfleisch ist je nach Sorte hellgelb, rosa oder pink. Die Grapefruit schmeckt süß-säuerlich und frisch-herb. Wie auch ihre enge Verwandten, die Pampelmuse und die Pomelo, hat sie einen hohen Vitamin-C-Gehalt. Der säuerliche Saft der Grapefruit eignet sich besonders gut als Basis für exotische Cocktails. Aber auch in Kombination mit Blattgemüse, Avocados und Frischkäse oder als Marmelade schmecken Grapefruits ausgezeichnet.

Foto: Shutterstock/Roman Sanchukin, Avocod, Iurii Kozakowskiy, EM/Ats, Evgeniy Karandayev

Pomelo

Die Pomelo ist eine relative junge Frucht, die erst 1970 in Israel durch das Kreuzen von Grapefruit und Pampelmuse entstand. Sie wird allerdings nicht als eigene Art angesehen, sondern zur Gattung der Pampelmusen gezählt. Die Pomelo gleicht in ihren allgemeinen Eigenschaften der Pampelmuse, schmeckt allerdings etwas fruchtiger und nicht ganz so bitter wie die Pampelmuse. Das Fruchtfleisch ist hellgelb, kann manchmal aber auch rosafarben sein. Pomelos sind eine leckere Alternative zu Orangen und Mandarinen und können roh verzehrt werden. Die Früchte lassen sich aber auch gut zu Saft, Chutneys oder Fruchtaufstrichen verarbeiten.



Süße Orange

Die Orange stammt aus China oder Südostasien, wo sie aus einer Kreuzung von Mandarine und Pampelmuse entstanden ist. Man unterscheidet zwischen süßen Orangen und Bitterorange. Die Blutorange zählt zum Beispiel zu den süßen Orangen und nicht zu den Bitterorangen, auch wenn man dies vielleicht annehmen könnte. Die süßen Früchte wurden im 15. Jahrhundert nach Europa gebracht. Heute ist die süße Orange die am häufigsten angebaute Zitrusfrucht der Welt. Das bedeutendste Orangenprodukt ist der Orangensaft, aber Orangen werden auch häufig als Duftstoffe, in Teemischungen oder als Dekoration verwendet.



Bitterorange

Die Bitterorange ist aus den gleichen Elternarten wie die süße Orange entstanden und wird wegen ihrer unterschiedlichen Verwendung von der süßen Orange unterschieden. Sie kam bereits im 11. Jahrhundert nach Italien und ist somit schon länger in Europa bekannt als ihre süße Variante. Unter dem Begriff Cinotto werden einige Sorten der Bitterorangen zusammengefasst. Der Saft dieser Sorten wird in Italien vielen Digestifs zugesetzt und ist außerdem in Campari enthalten. Auf dem italienischen Markt gibt es zudem ein Erfrischungsgetränk mit dem Namen Chinotto, das hauptsächlich aus dem Saft der Frucht hergestellt wird. Optisch erinnert das Getränk an Cola, schmeckt allerdings weniger süß und dafür bitterer.



Zitrone

Die Zitrone oder Limone – nicht zu verwechseln mit der Limette – stammt aus Nordindien und ist dort aus einer Kreuzung zwischen Bitterorange und Zitronatzitrone entstanden. Die Zitrone wächst als kleiner bis mittelgroßer, immergrüner Baum und wächst im Vergleich zu anderen Zitruspflanzen ziemlich schnell. Neben dem Saft wird die abgeriebene Schale der Zitrone gerne als aromatisierende Zutat in der Küche und beim Backen verwendet. Hierfür sollten allerdings ausschließlich unbehandelte Zitronen verwendet werden, da Zitrusfrüchte vor dem Transport oft mit einer wachsartigen Schutzschicht überzogen und mit Konservierungsmitteln behandelt werden. Ein sehr bekanntes Produkt aus Zitronen ist der italienische Limoncello, ein Zitronenlikör.



BELLA ITALIA

Die italienische Küche kennt und liebt man – aber wie genau die Italiener in ihrer Heimat ihre Pasta und ihren Caprese genießen, wissen nur wenige ... Wir haben zehn spannende Fakten rund um die Cucina Italiana gesammelt!

1

Pasta-Liebe

Wie könnte es anders sein: Italiener lieben Nudeln! Kein Wunder, dass bei den Teigwaren ordentlich zugegriffen wird: Rund 25-26 Kilogramm pro Kopf verzehren die Italiener durchschnittlich im Jahr davon. Zum Vergleich: In Deutschland liegt der jährliche Pro-Kopf-Verzehr nur bei 7 Kilogramm!

2

Keine Beilage

Nudeln sind in Italien vieles – nur keine Beilage! Pasta ist in der italienischen Küche nämlich ein Extra-Gang – der „primo piatto“, also der erste Gang. Fleisch- oder Fischgerichte werden dagegen erst als zweiter Gang, als „secondo piatto“, serviert. Als Beilagen werden hier Salat, Kartoffeln, Gemüse oder Brot verzehrt – niemals jedoch Nudeln.

4

Herkunft

Viele denken, dass der Ursprung der Pasta natürlich in Italien liegen muss. Tatsächlich beanspruchen aber auch die Chinesen die Erfindung der Nudel für sich. Eine Legende besagt nämlich, dass Marco Polo die leckeren Teigwaren aus dem fernen China in seine Heimat brachte und für den dortigen Geschmack adaptierte.

Vorspeise

In Italien startet das Menü fast immer mit einer Vorspeise, der Antipasto, was übersetzt nämlich „vor der Mahlzeit“ bedeutet. Zu den bekanntesten Antipasti gehören unter anderem Bruschetta, Caprese, Carpaccio oder Vitello tonnato. Nicht ganz so bekannt, aber genauso lecker sind Fiori di Zucca, frittierte Zucchini Blüten oder Sarde in saor, marinierte Sardinien.

3

5

Eis, Eis, Baby

Das Eis wurde in Italien erfunden, ist doch klar! Nicht ganz: Das cremige Milcheis haben wir tatsächlich den Italienern zu verdanken. Die Erfrischung an sich haben sich allerdings die Chinesen ausgedacht. Das erste Eis war nämlich reines „Schnee-Eis“, das extra von den Berggipfeln geholt und anschließend mit Honig, Wein, Gewürzen oder Früchten vermischt wurde, um etwas Geschmack zu erzielen.

6

Traditions-pizza

Als Reaktion auf die Verbreitung von Tiefkühl- und Fast-Food-Pizzen wurde 1984 in Neapel die „Associazione Verace Pizza Napoletana“ gegründet, die sich die Wahrung der Tradition der Pizza Napoletana zur Aufgabe gestellt hat. Ihre Mitglieder, Pizzerien auf der ganzen Welt, dürfen ihre Pizza demnach als echte neapolitanische Pizza bezeichnen, sofern sie die traditionelle Herstellungsweise und die Verwendung der korrekten Zutaten einhalten.

7

Grün, weiß, rot

Im Sommer ist es die perfekte Vorspeise: Tomato-Mozzarella. Die italienische Bezeichnung Caprese bedeutet übrigens so viel wie „zu Capri gehörend“. Die klassische Variante besteht aus aromatischen Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl. Der hierzulande viel verwendete Balsamico ist in Italien bei dieser Vorspeise hingegen tabu!

8

Vino, Vino

Italien gehört zu den wichtigsten europäischen Weinproduzenten. Zu Pasta oder Pizza darf ein leckerer italienischer Wein da natürlich nicht fehlen. International gehören vor allem der Chianti und der Barolo zu den bekanntesten italienischen Weinen.

9

Mittelmeerküche

Die Cucina Italiana ist eine stark ausgeprägte Regionalküche, die den Italienern sehr am Herzen liegt. Seit 2010 zählt die italienische Küche sogar zum immateriellen Kulturgut der UNESCO!

10

Kaffeekultur

Sich hinsetzen und einen Kaffee trinken? Für Italiener eher unüblich. Der Italiener trinkt seinen Kaffee in der Regel an der Theke und im Stehen. In der Zeit, wo sich der Tourist hinsetzt, ist der Italiener schon wieder aus der Tür.

WOHNEN AUF ITALIENISCH

In Italien haben Essen und Familie einen hohen Stellenwert. Kein Wunder, dass sich ein Großteil des Lebens in der Küche abspielt. Anlass genug, um auch die eigene Küche in einen italienischen Landhaus-Traum zu verwandeln!

**Tipps für
italienische
Gemütlichkeit in
der Küche**

Liebe
geht durch die
Küche

„It is the kitchen,
that makes a house a home!“

Dieser Satz trifft nach der Wohnberaterin Martina Goernemann voll ins Schwarze. Denn Liebe geht bekanntlich ja durch den Magen. Und wo ist das Epizentrum für Speisen und Getränke? Richtig: in der Küche! Hier sollte es daher nicht an Wärme mangeln. Weiß und andere helle Farben tun der Gemütlichkeit dabei keinen Abbruch, sondern zaubern italienische Luftig- und Leichtigkeit in jeden Raum. So macht die Küche das Haus oder die Wohnung erst zu einem Zuhause – erst recht, wenn man einige Tipps beachtet.

„Nicht schön voll,
sondern voll schön“

So heißt deshalb das Einrichtungsmotto. Die Abstände zwischen den Möbeln sind nämlich genauso wichtig wie die Möbel selbst. Am besten entrümpelt man einfach seine Schublade – so braucht man auch weniger Möbel. „Alles Brauchbare muss schön sein“, sagte der Designpapst Wilhelm Wagenfeld. Aber „alles Schöne muss auch brauchbar sein“, findet die Wohnexpertin. Denn alte Stühle, von denen malerisch die Farbe abblättert, sehen auf Fotos vielleicht toll aus, aber auf Lacksplittern zu sitzen, macht auf Dauer wenig Spaß. Die Gegenstände sollen das Herz erfreuen, aber sie sollen auch ihren Dienst tun.

Ihr wollt mehr Einrichtungstipps? In Martina Goernemanns Buch „Wohnen für die Seele“ werdet ihr fündig! Die Autorin begleitet den Leser auf dem Weg zum Wohnglück und verrät, wie man Lebensfreude auf dem Sofa drapieren und sogar in Bonbongläser abfüllen kann. Von kreativen Wohnideen über Aufräumtipps hin zu dekorativen Hinguckern geht es hier Schritt für Schritt auf eine Erneuerungskur für Wohnraum und Seele. Callwey Verlag, € 29,95 (ISBN: 978-3-7667-1999-7)



Tassentreffen

Wie wäre es mit einem dekorativen Tassentreffen in der Küche? Wenn man ein Stück findet, in das man sich verliebt, am besten gleich zwei davon kaufen! Gleiches gilt, wenn man von einem antiken Teil ein zweites Exemplar findet. Denn es ist schlicht, aber schön, wenn gleiche oder ähnliche Dinge in einem Regal aufgereiht werden oder mit Haken aufgehängt werden.

Alt & Neu

Die Küche ist der perfekte Ort, um alte Sachen zu sammeln. Wann immer man ein schönes, altes Küchengerät auf dem Flohmarkt findet, sollte man deshalb zugreifen. Dies bedeutet aber nicht, dass man an den Geräten sparen muss – clevere Technik ist eine Wohltat. Zudem machen gerade Stilbrüche einen Raum erst richtig lebendig. Langweilige Küchenlampen können beispielsweise durch einen Lüster ersetzt werden, und „schwedische“ Türgriffe können zugunsten schönerer Exemplare ausgetauscht werden.

Kochen 0.2 statt 2.0

Beim Kochen sollte man von Zeit zu Zeit einfach mal einen Gang zurück schalten. Und wo könnte das besser gehen, als in einer nostalgischen Küche mit alten Gegenständen? Wieso also nicht einfach mal wie die Italiener den Nudelteig selber machen? Vor allem bei Kindern löst das Selbermachen oft viel Vergnügen aus!

Mut zur Farbe

Die Farbe Weiß ist unschlagbar, denn sie macht Räume größer und Möbel schlanker. Farbe und italienisches Flair zaubert man mit grünem Basilikum und roten Tomaten ganz schnell in die Küche. Bunt geht natürlich auch, aber dann sollte man damit auch nicht geizen und es tatsächlich „bunt treiben“. Denn Effekte stellen sich nur ein, wenn man nicht zaghaft ist. Die Kombination von Türkis, Blau und Weiß und alten Gegenständen sorgt hier für ein ganz besondere Wohnatmosphäre.



AUF DEN LUCHS GEKOMMEN

Minzig und erfrischend – so schmeckt Lux Mate. Aber wie unterscheidet sich Lux Mate von anderen Mate-Drinks, und was hat das alles mit dem Luchs zu tun? Wir haben bei Gründer Max Bartsch nachgefragt ...

Was ist das Besondere an Lux Mate? Und wie unterscheidet sich Lux Mate von anderen Mate-Drinks?

Die Lux Mate ist eine Symbiose aus Minze, Zitronenmelisse und Mate-Tee. Der erste Schluck ist ein minzig-frisches Abenteuer, gefolgt von leicht herben Mate-Note. Bei ähnlichem Zuckergehalt, aber einem Maximum an Koffein bietet die Lux Mate so eine limonadig-matige Erfrischung, ohne dabei zu herb oder zu süß zu sein.

Wieso habt ihr euch für den Luchs als Markenzeichen entschieden?

Der Luchs wurde im vergangenen Jahrhundert in Deutschland ausgerottet und wird seit einigen Jahren aus der Gefangenschaft – besonders im Bayrischen Wald und im Harz wieder ausgewildert. Der Luchs ist süß, wild, verspielt, Raubtier, Schmusekatze und mysteriös in einem. Wir finden, ihm sollte mehr Aufmerksamkeit gewidmet werden. Irgendwann soll dieses auch im Rahmen der Tätigkeiten von

Lux Mate geschehen. Derzeit unterstützen wir privat verschiedene Luchs-Projekte. Ein besonderes Merkmal der Lux Mate ist, dass die Flasche die Fellfarben des mitteleuropäischen Luchses wiedergibt.

Wo gibt es Lux Mate momentan zu kaufen?

Im Raum Berlin gibt es die Lux Mate bereits beim Lebensmitteleinzelhandel und in vielen verschiedenen Bars und Szene-Läden. Hamburg, München und das Ruhrgebiet sind unsere nächsten Ziele. Das primäre Ziel bei der Entwicklung war es, ein Produkt zu schaffen, hinter dem eine Bedeutung steht und welches erschwinglich ist. Viele neue Getränke sind häufig teuer, sodass sich ein Student diese zum Beispiel nicht oft kaufen kann. Die Lux Mate hingegen ist für jeden.

Ihr seid momentan auf der Crowdfunding-Plattform Startnext vertreten. Was sind eure Ziele?

Die Lux Mate finanziert sich durch den Umsatz des Abverkaufs, also ohne Investoren. Das Problem bei dieser Variante ist, dass man besonders bei Expansionsplänen und Promotion eingeschränkt ist. Wir sammeln Kapital auf Startnext, um die Nachproduktionen zu sichern und unsere Expansionspläne in Angriff zu nehmen. Natürlich erhält man auch ein schönes Dankeschön für jede Unterstützung. Vom Lux Mate Sticker-Kit, Probierversuch bis hin zum Lux Mate Abo ist alles dabei.



POMMES
+ EIS



ICE & FRIES

Wir lieben Eis und wir lieben Pommes – aber beides zusammen ...? Die Australier scheinen damit auf jeden Fall kein Problem zu haben, denn in Sydney ist Ice 'n' Fries der neuste Schrei!

Im Sommer ist Eis eines der besten Dinge überhaupt! Im Freibad oder am See stellt sich beim kleinen Hunger dann trotzdem meist die Frage: Eis oder Pommes? Für alle, die sich nicht entscheiden können, heißt es: Ab nach Australien! Denn im Devon Café in Sydney werden diese beiden heimlichen Schwimmbadstars einfach kombiniert: Zu salzigen Pommes wird hier süßes Matcha-Softeis serviert!

Süß & salzig

Für europäische Mägen ist diese Kombination vielleicht etwas gewöhnungsbedürftig, aber Amerikaner dürften hiermit schon weniger Probleme haben. Denn in den USA ist es gang und gäbe, zu seinem Burger und seinen Pommes einen Milchshake zu trinken, und auch man selber kann sich vielleicht noch an den einen oder anderen McDonald's-Besuch in seiner Kindheit erinnern, bei dem es zum Happy Meal einen Milchshake gab ... Die Idee, Pommes und Eis direkt in einem Eisbecher zu kombinieren, ist also gar nicht so abwegig, wie man zunächst denkt.

Für mutige Foodies

Im Devon Café in Down Under, das zwei Niederlassungen in Sydney hat, gibt es übrigens noch andere kreative Eis-Kombinationen. Eisliebhaber können zum Beispiel Softeis mit knusprigen Tacos und Käsewürfeln probieren oder sich einen Brioche French Toast mit Vanille-Rum-Eis und Kastaniennudeln bestellen. Foodies, die auf der Suche nach ungewöhnlichem Fusion-Food sind, werden in den Devon Cafés in Surry Hills und Barangaroo also definitiv fündig! Ein bisschen Zeit sollte man allerdings mitbringen, denn die beiden Cafés sind mittlerweile so beliebt, dass man bis zu einer Stunde auf einen Tisch warten muss. Wer es in nächster Zeit nicht nach Australien schafft, der kann die ungewöhnlichen

Zusammenstellung des Devon Cafés übrigens auf Instagram und Facebook bestaunen.

Devon Café
76 Devonshire St
Surry Hills NSW

Devon Café Barangaroo
Shop 19,
200 Barangaroo Avenue
Barangaroo NSW



BRAVO, AVOCADO

Seit einiger Zeit gibt es einen regelrechten Avocado-Hype. Für Freunde der grünen Frucht gibt es gute Nachrichten: In Amsterdam hat nun ein Restaurant eröffnet, in dem sich alles um die grüne Frucht dreht: The Avocado Show!



Ob auf Toast oder im Salat, in Wraps oder in der Buddha-Bowl: Avocados sind heute aus unserem Essen fast nicht mehr wegzudenken. Auf Instagram findet man allein unter dem #Avocado über sechs Millionen Bilder! Da ist es eigentlich nur konsequent, dass nun ein Restaurant eröffnet hat, in dem es nur Gerichte mit der grünen Frucht gibt: The Avocado Show in Amsterdam.



Avocado-Ansturm

Im März dieses Jahres öffnete das Avocado-Restaurant seine Pforten. Interessanterweise war eigentlich ein stiller „Soft Launch“ geplant, was nicht ganz so funktionierte ... Die Gäste konnten die Eröffnung nämlich gar nicht abwarten, sodass einige Avocado-Fans sogar vor dem Lokal übernachteten, um am Eröffnungstag als Erste in die Räumlichkeiten zu stürmen!

#avocado

Auf die Idee, ein Avocado-Restaurant zu eröffnen, kamen die Gründer Julien Zaal, Ron Simpson und Chefkoch Jaimie van Jeije übrigens aus einem simplen Grund: Sie sind selbst große Fans der grünen Superfrucht! Denn Avocados sind nahrhaft, lecker, farbenfroh, gesund und vielseitig – da lag es nahe, ihnen zu Ehren ein Lokal zu eröffnen. Auf Nachhaltigkeit wird im Restaurant ebenso großer Wert gelegt: Alle Avocados stammen aus nachhaltigem Anbau.

Grünes Menü

Im The Avocado Show gibt es Frühstück, Brunch und Lunch. Seinen Avocado-Heißhunger kann man hier praktischerweise täglich bei Gerichten wie Avocado-Burger, Avocado-Pommes oder Avocado mit Hummus-Mousse stillen. Natürlich dürfen auch süße Desserts mit der fettreichen Frucht nicht fehlen – handgemachtes Avocado-Sorbet oder Avocadomousse mit Schokolade stehen zur Wahl. Für das flüssige Glück ist ebenfalls gesorgt: Neben Smoothies werden hier auch Kreationen wie der Avocado-Daiquiri oder der Guaca Mary gemixt. Wenn das mal nicht nach einem grünen Paradies klingt ...

GRÜN,
GESUND UND LECKER:
AVOCADO-GERICHTE



Antonia
on Tour!

The Avocado Show
Daniel Stalpertstraat 61
1072 XB Amsterdam
Niederlande

Öffnungszeiten
Mo.-So.: 8.30-17 Uhr

Fotos: Marleen Visser

brandnooz Gewinnspiel

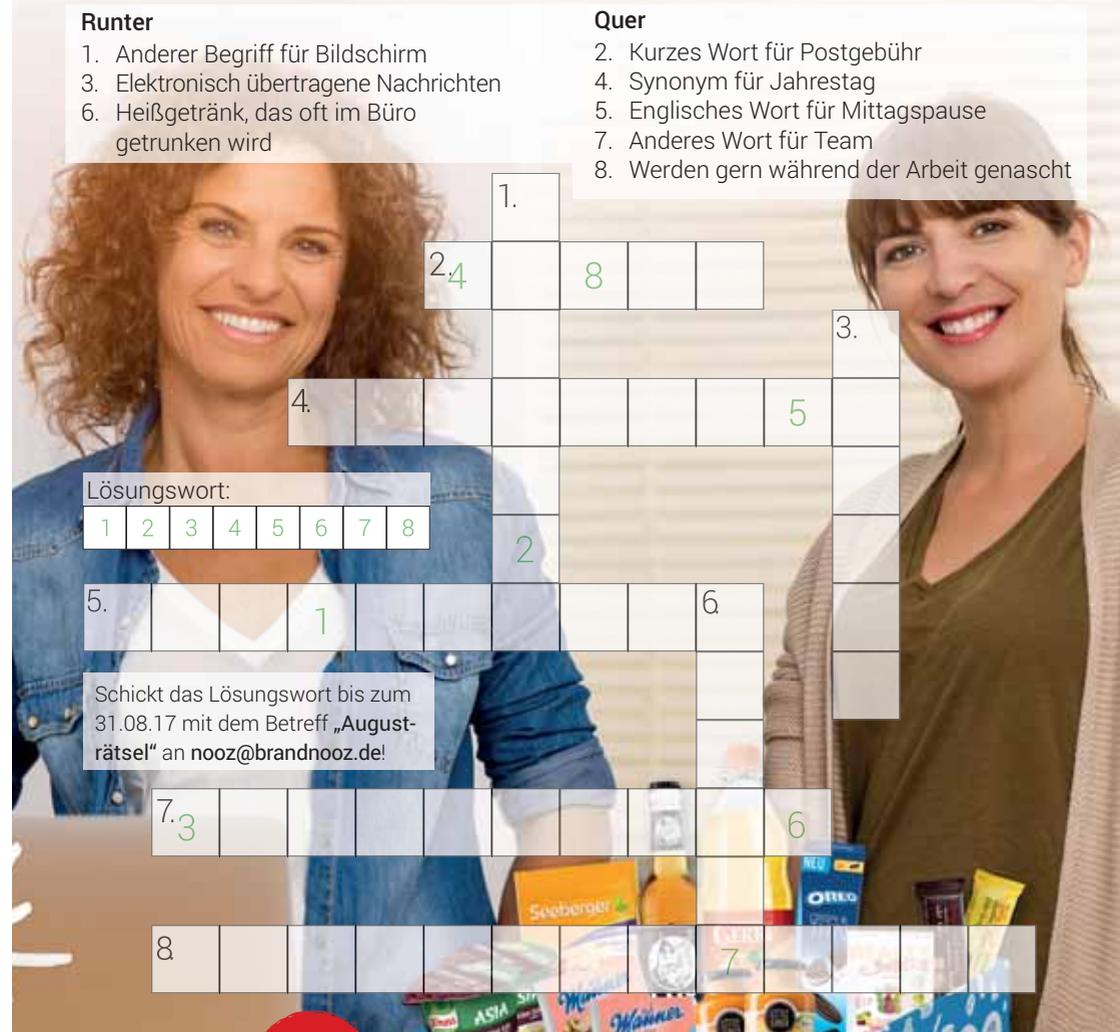
5 Team Boxen zu gewinnen!

Runter

1. Anderer Begriff für Bildschirm
3. Elektronisch übertragene Nachrichten
6. Heißgetränk, das oft im Büro getrunken wird

Quer

2. Kurzes Wort für Postgebühr
4. Synonym für Jahrestag
5. Englischsprachiges Wort für Mittagspause
7. Anderes Wort für Team
8. Werden gern während der Arbeit genascht



Lösungswort:

1 2 3 4 5 6 7 8

5. 1 6

Schickt das Lösungswort bis zum 31.08.17 mit dem Betreff „August-rätsel“ an nooz@brandnooz.de!

7. 3 6

8. 7

5x



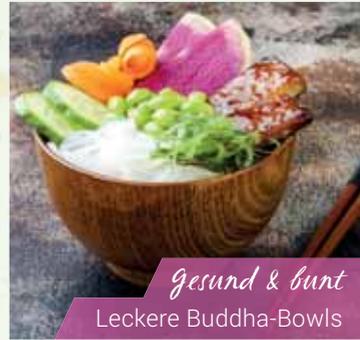
Promotion
Unter allen Einsendungen verlosen wir 5 Team Boxen mit einem Warenwert von je über 19,99 €. Die blaue Team Box ist perfekt fürs Büro, denn sie enthält das Beste aus allen Boxen und doppelte Leckereien zum Teilen. Ideal, um sich und seinen Arbeitskollegen den Arbeitsalltag zu versüßen! Wer seinem Team dauerhaften Knabberspaß gönnen möchte, der kann die Team Box auf www.brandnooz.de bestellen.

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau



Geheimtipp Jackfrucht
Alles über die exotische Frucht



Gesund & bunt
Leckere Buddha-Bowls



Syrisch essen gehen –
Die besten Restaurants
in Deutschland



Den Sommer festhalten
Herrliche Rezepte für draußen

brandnooz
Probier was Neues

Impressum

Herausgeber:
brandnooz Media GmbH
Stresemannstraße 23
22769 Hamburg
Tel. +49 30 788 9100 00
nooz@brandnooz.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Bräunig
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeiter dieser Ausgabe:
Eileen Gerber, Lisa Volkenandt, Jenny Seiler, Jessica Görz
Anzeigen und Media:
Christian Pooch, Christine Eckhardt,
Björn Torvund, Yvonne Rauchegger
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 18.000

Alle Beiträge und Grafiken des brandnooz Magazins sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, auch in Auszügen, darf nur nach vorab schriftlicher Genehmigung durch die brandnooz Media GmbH erfolgen. Redaktionelle Inhalte dürfen mit Quellenangabe zitiert werden. Alle Preise sind zum Zeitpunkt der Magazin-Veröffentlichung aktuell, können aber Änderungen unterliegen und sind daher ohne Gewähr. Auch die Erhältlichkeit der dargestellten Produkte kann regional unterschiedlich sein, brandnooz übernimmt keine Verantwortung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder.
Weitere Informationen zu brandnooz, Deutschlands größtem Informationsportal für neue Lebensmittel mit mehr als 600.000 unabhängigen Produktbewertungen von Konsumenten für Konsumenten, unter www.brandnooz.de. Hier können brandneue Lebensmittelprodukte bekannter Marken getestet und bewertet werden – teilweise sogar noch vor Markteinführung. Und hier gibt es auch noch mehr Infos zur monatlichen brandnooz Abo- und Themen-Box mit vielen leckeren neuen Lebensmitteln zum Überraschenlassen, Testen und Genießen.

Fotos: Shutterstock/Chokolade Romlaev, zarzamora, Martin Reitenberger, casanisa

Eine Nudel mit Geschmack.



NEU

Nudel macht erfinderisch.





Kaiser

1889

Mein Lieblingseistee immer griffbereit!

Das erste iceTea Bonbon -
für ein Erlebnis in Hülle und Fülle.

Dein Bonbonmeister

Pfanner
PREMIUM SINCE 1889

iceTea

Gefüllte Bonbons

PFIRSICH

Pfanner
PREMIUM SINCE 1889

iceTea

Gefüllte Bonbons

LEMON-LIME

Mein Lieblingseistee immer griffbereit!
Der volle iceTea Genuss - als Bonbon von Pfannerhand. Mit einem weichen Herz aus Fruchtmarmelade.
So machen Sie Ihren Tag zu einem Erlebnis in Hülle und Fülle.

Bonbonmeister

weich gefüllt mit bis zu **40%** Fruchtanteil

www.bonbonmeister.de

 www.facebook.com/bonbonmeister