



Getränketipp:
 Hierzu schmeckt ein
 trockener Mario
 Collina **Pinot Grigio**
 Valdadio **DOC**

Waidmanns Rösti

Zutaten für eine Person:

- 3 Stück Rösti (TK)
- 150 g Hähnchen-Geschnetzeltes (TK)
- 1 EL **Bellasan** Sonnenblumenöl
- 150 g **Gartenkrone** Champignons (TK)
- 100 ml **milfina** Frische Vollmilch
- 2 EL **Be Light** Frischkäsefess mit Joghurt
- 1 EL **Gartenkrone** Petersilie (TK)
- 1/2 Würfel **Le Gusto** Klare Hühnerbrühe
 Jodsalz

Le Gusto Pfeffer, schwarz

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Gefrorene Rösti auf ein Blech legen und im Ofen etwa 20 Minuten goldbraun backen. Inzwischen Hähnchen-Geschnetzeltes unaufgetaut in einer Pfanne mit Öl 4 bis 6 Minuten rundum anbraten. Pilze dazu geben und kurz mitdünsten. Milch, Frischkäse, Petersilie und Brühe einrühren, aufkochen. Etwa 5 Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öfter umrühren. Rösti mit Geschnetzeltem servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Preis pro Person: 1,81 €



Warenkorb

Für diese Rezepte benötigen Sie
 u.a.: **Gartenkrone** Champignons –
Bellasan Sonnenblumenöl – Rösti –
Le Gusto Pfeffer, schwarz – **milfina**
 Frische Vollmilch – **Be Light** Frisch-
 käsefess mit Joghurt – **Gartenkrone**
 Petersilie – **Le Gusto** Klare Hühner-
 brühe – Hähnchen-Geschnetzeltes –
Sockeye Wildlachsfilet – **Cantinelle**
 Natives Olivenöl extra – Baguette-
 brötchen – **Cucina** Aceto Balsamico di
 Modena – **Goldland** Bienenhonig –
 Jodsalz – **Le Gusto** Pfeffer, weiß –
Gartenkrone Basilikum – **bio** Citrovino



Fisherman's Favorit

Zutaten für eine Person:

- 1 **Sockeye** Wildlachsfilet (TK)
- 2 Baguettebrötchen
- 100 g Tomaten
- 2 reife Aprikosen
- 1 EL **Cucina** Aceto Balsamico di Modena
- 3 EL **Cantinnelle** Natives Olivenöl extra
- 1/2 TL **Goldland** Bienenhonig
- Jodsalz
- Le Gusto** Pfeffer, weiß
- 1 EL **Gartenkrone** Basilikum (TK, saisonal erhältlich)
- 1 Spritzer **bio** Citrovin

Zubereitung:

Lachsfilet über Nacht im Kühlschrank auftauen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Baguettebrötchen nach Packungsangabe aufbacken. Für die Salsa die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Aprikosen ebenfalls fein würfeln. Essig mit 2 EL Öl und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Aprikosen und Basilikum unter die Sauce mischen. Noch intensiver



schmeckt die Salsa, wenn Sie sie eine Stunde früher zubereiten. Lachsfilet waschen, trocken tupfen, mit einem Spritzer Citrovin beträufeln, salzen, pfeffern. In einer Pfanne mit übrigem Öl je Seite 3 bis 4 Minuten braten. Mit Salsa und Brot servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Preis pro Person: 2,49 €



Getränketipp:

Der Lachs harmoniert mit einem fruchtig-frischen Viña del Asador **Rioja Rosado DOC**