

Angerichtet



Buchtipps Es wird gefeiert!

Ein warmer Sommerabend ist angekündigt? Beste

Voraussetzungen für eine spontane Sommerparty! Schnell eine kleine Einladung verschicken, ein paar Lampions aufhängen und schon kann es losgehen. In diesem Buch finden Sie unkomplizierte Rezepte, die sich gut vorbereiten lassen und auch ungeübte Köche zu guten Gastgeberinnen werden lassen.

Martina Lagoda, Bettina Snowdon: «Schnelles für die Sommerparty», Fr. 14.80, Bassermann (im Buchhandel).



Mundartsänger Marco Kunz (28) liebt:

«Griesspfluten mit Kompott»

«Griesspfluten mit Kompott nach dem Rezept meiner Grossmutter war schon in meiner Kindheit eines meiner Lieblingsessen. Meine Mutter hat es gekocht, wenn wir allein waren, denn wir sind die Einzigen in der Familie, die das gern haben! Als Single schätze ich zudem, dass es ein unkompliziertes Gericht ist und ich an einer Riesenportion in Ei gewendeter und in Butter gebratener Griessschnitten noch ein paar Mal essen kann.

Das Kompott mache ich aus geviertelten Zwetschgen und Himbeersirup.» rhö

Der Luzerner singt die eingängigen Folkpop-Hymnen seines Debütalbums «Eifach so» am 13. Juni beim «Pride Festival Zürich» (Gratiseintritt) und am 23. Juni im Vorprogramm von «Allmend Rock» in der Swissporarena Luzern.
www.kunzmusik.ch

Klassiker in Bio-Qualität Snackwürstli Minipic

Eine Schulreise ohne Mini-Pic? Für viele Kinder unvorstellbar. Aber auch auf Wanderungen oder als kleine Zwischenmahlzeit im Büro schmeckt das würzige Würstchen aus Rind-, Schweinefleisch und Speck. Coop-Naturaplan-Minipic, Fr. 4.50/5 Stück (90 g).



Engadiner Bergjogurt Mit Waldbeeren

In Bever, auf 1700 m ü. M., liegt die höchstgelegene Molkerei Europas. Die Lalaria Engadinaisia verarbeitet frische Bündner Bergmilch zu Milchprodukten wie den Pro-Montagna-Jogurts. Auch die verwendeten Früchte und Beeren stammen aus dem Berggebiet. Das Bündner Bergjogurt von Pro Montagna mit Waldbeeren kostet Fr. 2.95/500 g.



essen & trinken news

Grilltipp Alles schön aufgespiesst

Man kennt das ja: Auf Grillpartys begegnet man sich im Stehen und in einer von zwei Händen hält man bereits ein Glas oder eine Flasche Bier. Die freie Hand ist mit einem gefüllten Teller wahrscheinlich überfordert - und nun wirds kompliziert. Da ist man mit einem Spiessli gut bedient. Mit dem Spiessli erübrigen sich sogar Teller und Gabel. Und von der Kartoffel über das Fleischstück und der Garnele bis zum marinierten Melonenstückchen - aufspieseln lässt sich hier noch vieles! Damit Holzspiesse nicht so schnell verbrennen, am besten vorher wässern. Und wie wäre es zur Abwechslung mal mit frischem Zitronengras als Spiessli?

