

MARKT & PRODUKTE

Sommerliche Vielfalt



Eines der Rezepte aus der aktuellen Rezeptbroschüre: Buntes Kartoffelgratin mit Rinderhüftsteak und Tomaten-Koriander-Salsa / Foto: frischli

Profi-Köche aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung können sich auf kreative Ideen für eine farbenfrohe und frische Sommerküche freuen. Rezeptinspirationen für Streetfood- und Picknickkreationen liefert der extra Beileger. Die Hauptakteure dieser Edition sind Früchte, Beeren und Gemüsesorten. Herzhaft-leichte Hauptgerichte mit saisonalen Zutaten, wie Tomaten und Paprika, sowie erfrischende Desserts verschaffen den Gästen willkommene Abwechslung. Die Rezepte wurden von Profi-Köchen entwickelt, was garantiert, dass sie sich in der Großküche einfach umsetzen lassen.

Die neue Rezeptbroschüre zeigt, wie die riesige Auswahl an heimischen Obst- und Gemüsesorten in den Sommermonaten in Szene gesetzt werden kann. Ob buntes Kartoffelgratin mit Rinderhüftsteak und Tomaten-Koriander-Salsa oder Lachs-Garnelen-Pfanne mit Sauce Béarnaise und Fenchel-Tomaten-Gemüse? mit diesen Gerichten werden die Gäste mit kreativen Extras und Genuss überrascht.

Der Sommer bietet Früchte und Beeren en masse. Sommerlich genießen lassen sich diese zum Beispiel als Kirschschnitten mit Vanillesauce und Borkenschokolade oder dem Panna-Cotta-Pudding mit Kiwi-Rosmarin-Salat.

Der Beileger? Vielfalt für Drinnen und Draußen? hält stylische Streetfood- und Picknickkreationen für eine gelungene Sommeraktion in Gastro- und GV-Betrieben parat. Kleine, kreative Gourmet- und Desserthäppchen wie krosse Avocado-Sticks mit Thai-Chili-Dip und rosa Pfefferbeeren oder Himbeer-Litschi-Wrap mit Zitronenmelisse lassen sich bei schönem Wetter auch draußen genießen.

Das Rezeptheft ist ab sofort auf der