Ausgabe 20, April 2011

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Urlaub pur: Toskanische Spezialitäten

Inhalt

Toskana-Feeling vom Diskonter.....2
REZEPT: Rucola-Salat mit Ricotta-Prosciutto-Röllchen und Pfirsichen.....4
REZEPT: Salat mit gegrillter Melone....5
REZEPT: Spargel mit Pecorino-Sauce..6
REZEPT: Fladenbrot mit Trauben.....7
REZEPT: Radicchio- & Rucola-Dip.....8
REZEPT: Zanderfilet Toskana-Art.....9
REZEPT: Cantuccini di Prato.....10
Tipps zum Nachreisen.....11
Insider-Tipp 1 für „Genussvoll um die Welt“: Fruchtige Überraschungseier12
Insider-Tipp 2: Oster-Friands.....13
! Seifen-Sweeties aus dem Facettenreich & Frühlingsaktion.....14
Noch mehr Italien aus dem Facettenreich.....15

Kulinarische Köstlichkeiten aus der Toskana

Ich geb‘s zu: ich war bis vor Kurzem ein Toskana-Neuling. Absoluter Anfänger. Irgendwann hatte ich das Banausen-Dasein schließlich satt und ließ mich auf das Abenteuer Toskana ein.

Und das wurde es in gewisser Weise auch, denn: Am frühen Nachmittag eines Samstags in „unserer“ Region der Toskana anzukommen, ist keine gute Idee, wie wir bald feststellen sollten. Insbesondere, wenn man hungrig ist. Sehr hungrig. Es gibt nämlich nur sehr wenige Lokale und Geschäfte. Und diese haben geschlossen. Zu. Nix abierto.

Das allgemeine Motto lautet: Siesta oder wie auch immer die unsäglich lange Mittagspause in Italien heißt, die hungrigen Touristen eine gehörige, fast schon ungehörige Portion (!) Einfallsreichtum abverlangt.

So kam es, dass wir Neulinge unsere ersten kulinarischen Erlebnisse in einem Supermarkt hatten – wenn auch erst nach weiteren 40 km Fahrt. Abgesehen davon: traumhafte Gegend, traumhaftes Essen, traumhaftes Wohnen. Das Wetter erwähne ich aus gutem Grund nicht. Umso lustvoller war es daher, die aktuelle GENUSSMEILE zusammenzustellen. Buon appetito!

Andrea

Toskana-Feeling aus dem Prospekt eines Lebensmitteldiskonters

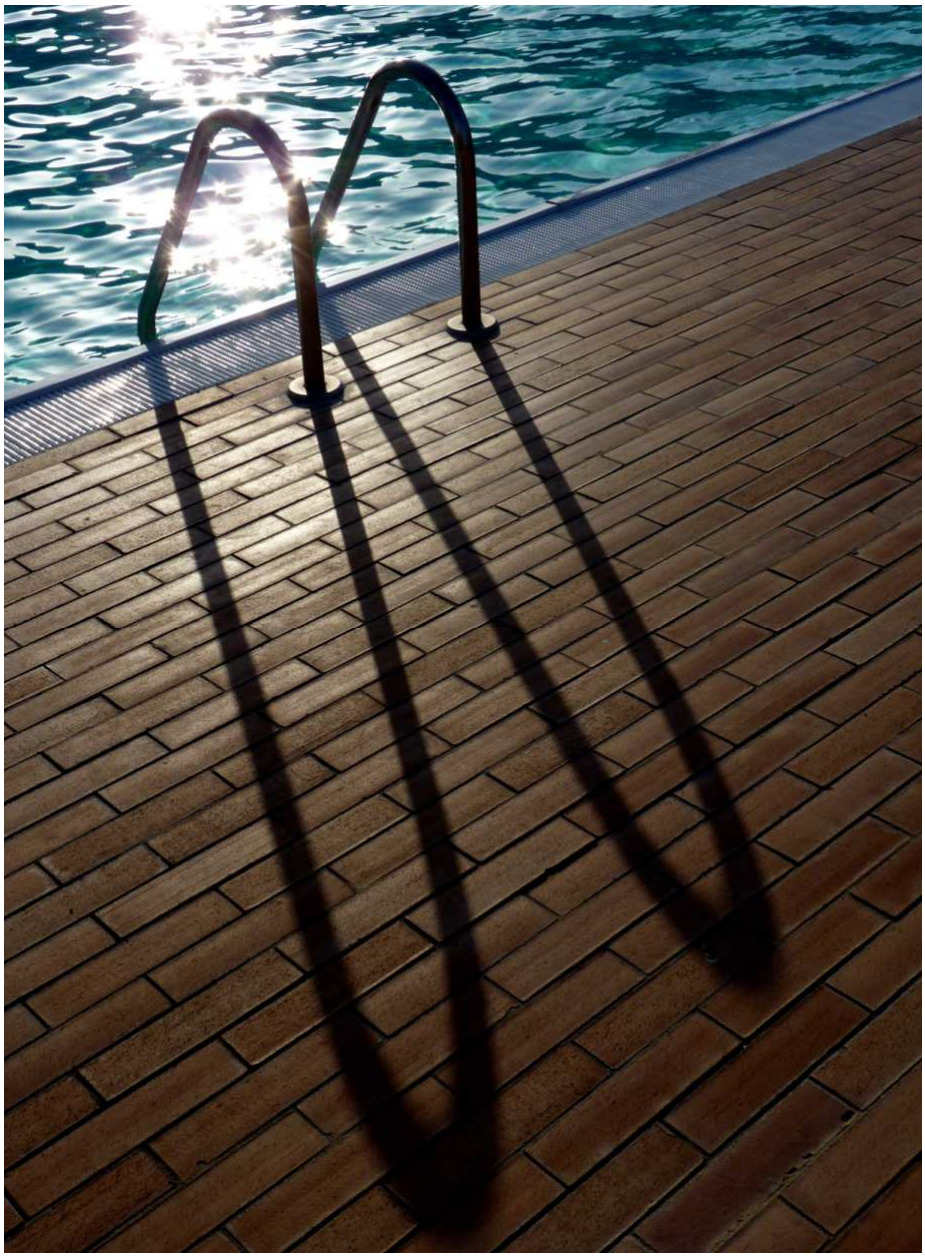
Wenn man sich schon mal in die Toskana wagt, dann in ein richtiges Schlösschen, dachte ich. Zumindest als ich ein solches Angebot im Prospekt eines Lebensmitteldiskonters entdeckte. Flugs, war auch schon gebucht, das sprachlich vorbelastete Gehirn auf „antipasto“, „pasta“, „ciao bello“, „gelati“ und andere überlebensnotwendige Begriffe programmiert und das leichte Sommergepäck gepackt.

Das war der erste Fehler, aber wer hätte ahnen können, dass man Mitte Juni in ein „Land unter“, und zwar ein „Land unter Regen“ fährt?

Dennoch: das idyllisch gelegene Schlösschen hielt, was es versprochen hatte. Umgeben von Weinbergen und Olivenhainen lag es da – nass, aber zufrieden, mit Blick auf einen riesigen Pool und mediterranes Pflanzenglück: Lavendel, Zitronen, Oliven. Diverse Ausflüge in die umliegenden Städte Siena oder San Gimigniano, wobei „umliegend“ jetzt eher in größeren geografischen Dimensionen zu sehen ist, waren auch bei Regenwetter möglich, wenn auch nicht so schön wie erhofft. Vor und nach den Siesta-Stunden – wir sind schließlich lernfähig – kosteten wir uns durch die toskanische Küche. Dem vielen Regen ist es zu verdanken, dass wir überdurchschnittlich viele kulinarische Souvenirs mit nach Hause nahmen. Obwohl es uns nicht leicht gemacht wurde. Denn das idyllische Schlösschen hatte einen großen Makel: das zugehörige Restaurant kredenzte lediglich vier verschiedene Vor-, Haupt-

Noch mehr Toskana-Feeling – aus dem Supermarkt

Beim Abendessen sollte man dann besser auf Chianti & Co verzichten. Denn cm-genaues Fahren ist auf diesen Straßen gar nicht verkehrt. Das war der Punkt, an dem wir erneut feststellten, dass ein Supermarktbesuch sehr hilfreich sein kann. Im idyllischen Garten des Schlösschens konnte man in den trockenen Stunden nämlich ganz hervorragend picknicken. Und die Treppen zum Zimmer ließen sich auch nach Chianti & Co noch ganz gut bewältigen. Das Frühstück mit hausgemachter Kirsch- und Pfirsichmarmelade und Blick über die Hügel der Toskana wird mir jedenfalls noch lange in Erinnerung bleiben!



und Nachspeisen – und diese würden, das erklärte man mir auf dringliche Nachfrage, nicht wöchentlich und auch nicht monatlich gewechselt, sondern nur einmal im Quartal! Das führt dazu, dass man nach vier Tagen die ganze Speisekarte durch ist.

Vorausgesetzt, man hat auch wirklich Lust auf jede einzelne Speise. Wer anderswo essen möchte, muss die aufwändige Bergfahrt über Hügel und Täler, Weingärten und Olivenhaine auf sich nehmen, um den nächstgelegenen Ort zu erreichen.

Rucola-Salat mit Ricotta-Prosciutto-Röllchen und Weinbergpfirsichen

Bei Rucola und Pfirsichen muss ich seit meinem Toskana-Besuch ebenso an Italien denken wie bei Ricotta und Prosciutto. Eine perfekte Kombination!

ZUTATEN

Für 2 Personen

1/2 Becher Ricotta
1 Knoblauchzehe
Frische Kräuter nach Geschmack
4 Frühlingszwiebeln (deren weiße Enden)
Etwas Olivenöl
1/2 Pkg. Rucola
6 Blatt Prosciutto
2 Weinbergpfirsiche

ZUBEREITUNG

Ricotta mit frischen Kräutern und etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Prosciutto mit je einem Klecks Ricotta belegen und einrollen.

Frühlingszwiebelknollen abschneiden und der Länge nach halbieren. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Frühlingszwiebel und die Röllchen von beiden Seiten braten.

Rucola auf den Tellern verteilen. Röllchen und Frühlingszwiebel darauf verteilen. Pfirsiche in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten.

Salat mit gegrillter Melone & Pecorino

Eine weitere Salat-Kreation war ein Versuch mit gegrillten Melonenspalten, der mit Pecorino und knusprigen Brotwürfeln zu einer sommerlichen Hauptspeise wird!

ZUTATEN

Für 2 Personen

1/2 Pkg. Rucola
1 /2 halbe Zuckermelone
Etwas Olivenöl
4 Scheiben Prosciutto
50 g Pecorino
2 Toastbrotscheiben
Ein paar Tropfen Olivenöl
Ein paar Tropfen Essig

ZUBEREITUNG

Rucola auf den Tellern anrichten. Zuckermelone halbieren und die Kerne entfernen. Eine Hälfte der Melone in Spalten schneiden, Schale entfernen.

Griller aufheizen und mit etwas Olivenöl bestreichen. Spalten von beiden Seiten grillen und auf dem Rucola anrichten.

Prosciutto in Stücke reißen und knusprig grillen. Brotscheiben in Würfel schneiden, knusprig grillen und mit den Prosciuttostücken auf dem Salat verteilen.

Pecorino würfelig schneiden und ebenfalls auf dem Salat anrichten. Mit Essig und Öl beträufelt servieren.

Grüner Spargel mit Pecorino-Sauce

Im Borgo di Fontebussi, wo wir inmitten von Weinbergen und Olivenhainen wohnten, wurden wir mit dieser Vorspeise beglückt.

ZUTATEN

Für 2 Personen

1 Bund grüner Spargel
1 Tasse Milch
2-3 EL Kaffeesahne
20 g Pecorino

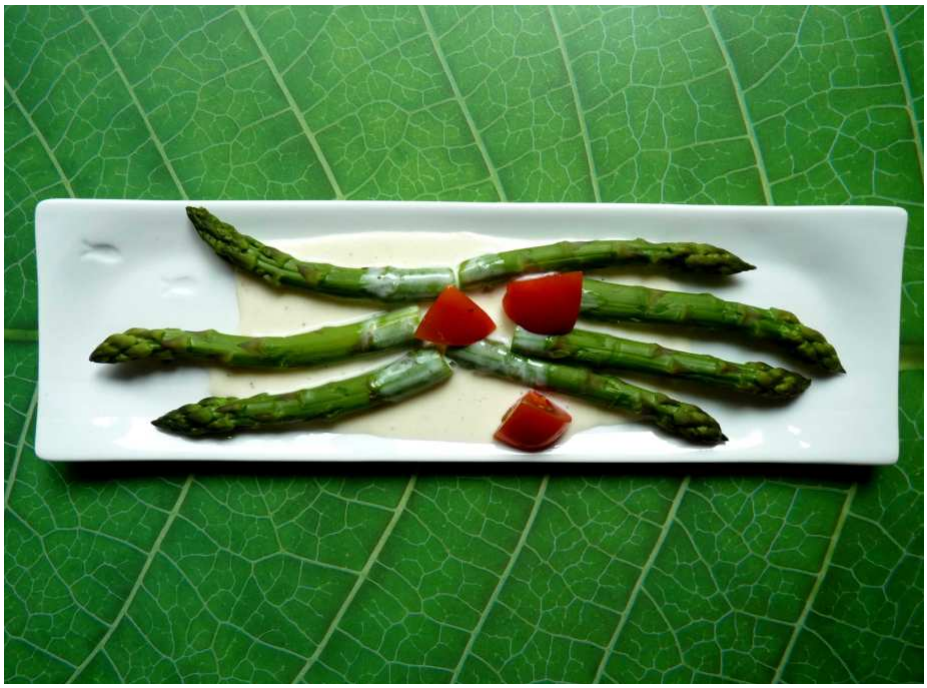
Zum Servieren
Ein paar Cocktailtomaten

ZUBEREITUNG

Spargelenden entfernen und Spargel ein paar Minuten in siedendem Wasser garen.

Für die Käsesauce die Milch in einer Pfanne erhitzen. Sahne zugeben und den klein geschnittenen Käse darin unter Rühren schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel mit der Sauce auf den Tellern anrichten und mit den Tomaten garnieren.



Panzanella – Toskanisches Fladenbrot mit Weintrauben

Weintrauben auf Fladenbrot – das klang so interessant, dass ich es versuchen musste. Das Ergebnis konnte sogar einen Pizzafan davon überzeugen, dass Germteig auch anderweitig belegt sehr lecker sein kann!

ZUTATEN

Für 4-6 Personen

Für den Teig
500 g Mehl
2 TL Salz
1 EL Zucker
1 Pkg. Trockengerm
5 EL Olivenöl
300 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag
2 EL brauner Zucker
Gehackter Rosmarin
250 g kernlose Weintrauben

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl, Salz, Zucker und Germ in einer Schüssel verrühren. Öl und Wasser langsam zugeben. Verrühren bzw. kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Teig zu 6-8 Kugeln formen und diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu Ovalen formen. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Weintrauben waschen und halbieren. Teigfladen mit etwas braunem Zucker bestreuen, Trauben auflegen und den gehackten Rosmarin darüber verteilen. Ca. 20 Minuten backen. Mit etwas Hartkäse und Rotwein ein herrlicher Imbiss!

Radicchio-Dip & Rucola-Salsa

Auch Supermärkte können inspirieren! Zum Beispiel mit einem überraschenden Radicchio-Dip oder einer pikanten Rucola-Salsa…

ZUTATEN

Für 1-2 Schalen

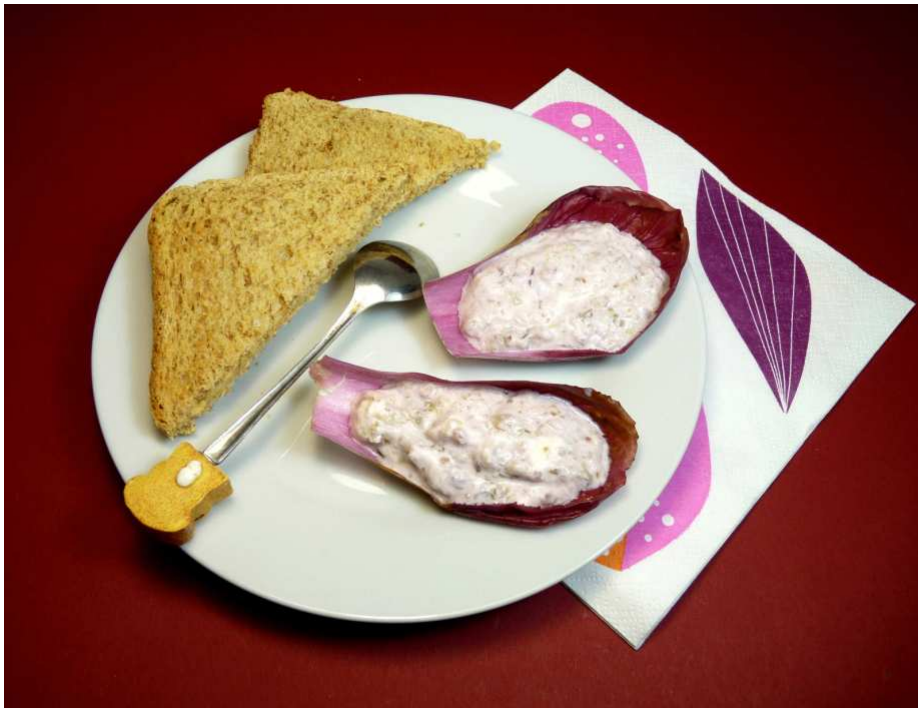
Für den Radicchio-Dip
1 Radicchio
1/2 Zwiebel
1/2 Becher Magertopfen
4-6 EL Magerjoghurt

Für die Rucola-Salsa
2 Handvoll Rucola
1 Becher Magertopfen
3-4 EL Magerjoghurt
1-2 EL Leicht-Mayonnaise

ZUBEREITUNG

Für den Radicchio-Dip Radicchio putzen und vom Strunk und den äußeren Blättern befreien. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Radicchio-Blätter kurz darin blanchieren. Dabei einige der äußeren Blätter beiseite legen, um die Salsa später darin anzurichten. Den blanchierten Radicchio mit den anderen Zutaten pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz mehr oder weniger Joghurt beigeben.

Für die Rucola-Salsa Rucola von den harten Stielenden befreien. Mit den anderen Zutaten mit dem Stabmixer pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz mehr oder weniger Joghurt beigeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Zanderfilet auf toskanische Art

Der kross gebratene Zander mit der Knoblauch-Kräuter-Mischung und dem mediterranen Gemüse ist für mich Italien pur!

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für das Gemüse
50 g Frühlingszwiebel
200 g Zucchini
150 g Tomaten
120 g Paprika
10 marinierte Oliven
1 EL Olivenöl
3 EL Weißwein

Für den Fisch
400 g Zander
1 EL Zitronensaft
1 EL Mehl
1 EL Olivenöl

Für die Sauce
3 Knoblauchzehen
4 EL Basilikumblätter
1 TL Thymian
1 Rosmarinzweig
3 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Gemüse putzen und würfelig schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Gemüse darin anbraten, mit Weißwein aufgießen und dünsten, bis das Gemüse gar ist. Salzen.

Fisch trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und in Mehl wenden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Fisch von beiden Seiten knusprig braten.

In einer kleinen Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Kräuter hacken und kross anbraten. Fisch mit dem Gemüse anrichten und mit der Knoblauch-Kräuter-Mischung übergießen. Mit Weißbrot servieren.

Tipp: Gerne verwende ich für die Gemüsemischung auch Melanzani!

Cantuccini di Prato

Cantuccini bekommt man in der Toskana an jeder Ecke – ob Feinkostladen oder Supermarkt. Man genießt sie mit Vin Santo, dem typischen süßen Dessertwein, aber auch zu Kakao oder Espresso schmecken sie herrlich. Das zweimalige Backen macht sie besonders knusprig!

ZUTATEN

Für 40-50 Stück

150 g ganze Mandeln
50 g geriebene Mandeln
200 g Mehl
100 g brauner Zucker
100 g Kristallzucker
2 EL Vanillezucker
1,5 TL Backpulver
1 Fläschchen Bittermandelaroma
40 g Butter
2 Eier

Tipp: Statt dem Bittermandelaroma kann man auch Amaretto nehmen.

ZUBEREITUNG

Mandeln in einer heißen Pfanne trocken rösten. Abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Aus dem Teig vier längliche Rollen mit einem Durchmesser von 4 cm formen. Diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auflegen und leicht flach drücken. 15 Minuten vorbacken.

Aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen. Diagonal in 1 cm dicke Scheiben schneiden und bei 180 Grad weitere 10-15 Minuten backen.

Tipp: Sollten einmal Cantuccini übrig bleiben, eignen sich diese für das nächste Trifle, vielleicht in Amaretto getränkt?

Tipps zum Nachreisen & Nachlesen

LESEN & SEHEN

Unter der Sonne der Toskana (Buch und Film)

Eine große Portion Lokalkolorit von einer Frau, die auszog, ein Häuschen in der Toskana zu renovieren und die Liebe zu finden!

WOHNEN

Borgo di Fontebussi, Cavriglia (zwischen Florenz und Arezzo)

Das von Hofer angebotene Hotel mitten in den Weinbergen und Olivenhainen hat schon was, u.a. urige Zimmer in einem alten Schloss und einen riesigen Pool. Dazu eine tolle Frühstücksterrasse mit Blick übers Land und ein äußerst nettes Frühstücksbuffet (nicht zu vergessen die herrliche Kirsch- sowie die Pfirsichmarmelade)!

Einziger Nachteil: das Hotel liegt so abgelegen, dass man eigentlich dort das Abendessen einnehmen muss, die Speisekarte aber nur 4 Antipasti, 4 Primi Piatti und 4 Secondi Piatti bietet und nur alle paar Monate saisonal wechselt. Man ist also recht schnell durch, vor allem wenn einen nicht alles anlacht.

BESICHTIGEN

San Gimignano

Uriger Ort mit vielen Geschlechtertürmen und unglaublichem Flair! Supernette Lebensmittelläden, Lokale und Handtaschengeschäfte und das Eisgeschäft aller Eisgeschäfte auf dem Hauptplatz!

Siena

Sehr sehenswert, aber sowas von überlaufen, sogar in der Vorsaison… Doch irgendwo findet sich dann doch immer ein gemütliches Plätzchen für das „dolce far niente“ und italienische Lebenskunst!

Insider-Tipp Nr. 1 für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Fruchtige Überraschungseier, Seite 226

Eines der fruchtigsten Desserts aus meinem Kochbuch „Genussvoll um die Welt“ ist auch sehr ostertauglich.

Weiterer Vorteil: Für alle Erwachsenen, die Überraschungseier lieben und eine gute Ausrede brauchen, um solche in größeren Mengen zu bunkern, kommt dieses Rezept gerade recht! Für Entspannung auf allen Ebenen ist damit gewiss gesorgt!

ZUBEREITUNG

Himbeercreme nach Anleitung auf Seite 226 zubereiten. und im Kühlschrank fest werden lassen.

Überraschungseier auspacken und vorsichtig in die beiden Hälften zerlegen.

Spielzeug entnehmen und entweder sofort erkunden oder für später aufheben, wenn man nach dem Kochen etwas zum Entspannen braucht. Für neugierige Naturen: meine Überraschungen waren diesmal eine Mini-Schihütte mit daraus abschießbaren Schlitten und ein Kreisel, der zusammengebaut fast die Größe eines Desserttellers hat.

Ob das wohl ein eigener Beruf ist: *Überraschungseierspielzeugdesigner* oder einfach nur ein neues Wort?

Zurück zur Causa „Rubus idaeus“, so übrigens der lateinische Name der Himbeeren: Creme in eine Spritztülle mit großer Sterntülle (z.B. Nr. 13) füllen und in die Eier dressieren.

Mit ausgepackten kleinen Schokoeiern dekorieren und bis zum Servieren gut kühlen.

FrOhe Ostern!

Insider-Tipp Nr. 2 für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Köstliche Oster-Friands mit Osterüberraschung aus Australien, Seite 261

Eines der wohl beliebtesten Rezepte aus „Genussvoll um die Welt“ bietet sich zu Ostern für eine kleine Verwandlung an. Die Chocolate Coconut Friands von Seite 261 rufen förmlich danach, auch zu Ostern auf den Tisch zu kommen.

Und sie können ganz einfach mit einer kleinen Osterüberraschung aufwarten. Wenn man im Inneren nicht rezeptgemäß eine Himbeere versteckt, sondern ein cremegefülltes Osterei, dann ist Ostern nicht mehr weit.

ZUBEREITUNG

Den Teig nach Anleitung auf Seite 261 zubereiten. Förmchen zur Hälfte mit dem Teig füllen und nun statt der Himbeere ein Schoko-Osterei hineinsetzen. Besonders gut sind nougatgefüllte Eier, die für einen herrlich cremigen Kern sorgen. Etwas Teig darüber geben und die Friands wie gewohnt 10-15 Minuten backen.

Als Dekoration eignet sich essbares Gras, das man mit etwas flüssiger Schokolade auf den Friands „befestigt“. In das Gras kann man weitere Schokoladeeier – ausgepackt oder unausgepackt – setzen, oder natürlich einen kleinen Osterhasen.

Wenn man die Friands dann noch – so wie in Australien üblich – in ovalen Förmchen bäckt, ist die Ostereiwirkung perfekt!

BESTELLEN?

„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen sowie in größeren Buchgeschäften – und natürlich bei mir!

Wer die 312 Seiten Urlaubsflair mit 150 Rezepten, mehr als 500 Fotos und vielen Reiseanekdoten bei mir bestellt, bekommt das Buch signiert – und ein Magnetlesezeichen mit Urlaubsflair gratis dazu!

Kontakt

Web: www.facettenreich.at/bestellen
Mail: andreaf@facettenreich.at

NEU! Seifen-Sweeties aus dem Facettenreich & Frühlingsaktion

Seit Kurzem darf man nicht mehr alles essen, was in meiner Küche entsteht. Der einfache Grund: ich bin zur leidenschaftlichen „Seifenbäckerin" geworden und siede nun Seifen-Cupcakes, Seifen-Törtchen und Seifen-Kuchen.

Die süßen, handgemachten Seifen kommen in fröhlichen Farben, mit herrlichen Düften und zaubern eine Extraportion gute Laune in jedes Bad. Verziert mit „Sahne-Topping" und liebevoller Deko sind die Seifen-Sweeties das ideale Mitbringsel.

Die Kuchenstücke

Fröhliche, fein duftende und pflegende Kuchenstücke mit Sahne-Topping (80-90g). Aktuelle Sorten: Kokos-Mandarinen-Kuchen mit Kokosmilch und Shea-Butter und ein wunderbar fruchtiger Karibik-Kuchen. Lieferung auf Papptellern mit passenden Servietten und bedruckten Gabeln aus Bambus.

Die Cupcakes

Wunderschöne Cupcakes mit aufgespritztem Seifen-Topping und Dekoelementen und/oder Seifenraspel (60-70g). Aktuelle Sorten: Schoko-Orange und Vanille-Himbeer. Lieferung in transparenten Take-away-Behältern mit handgefertigten Anhängern.

Die Törtchen

Herrlich duftende Tortenstücke mit Sahnehäubchen (60-70g). Aktuelle Sorten: Tropicana-Törtchen sowie Schoko-Himbeer-Törtchen. Lieferung in handgefertigten Designer-Tortenkartons, jeder ein Unikat!

Außerdem gibt es laufend Limited Editions, wie etwa Oster-Cupcakes mit einem Osterhasen in der Deko oder Seifenpralinen für liebe Gäste!

Bezugsquellen & -möglichkeiten

WUNDERTÜTE, Karmeliterplatz 2, 1020 Wien

Der entzückende „mini concept store" von Petra Raab hat die Seifen-Sweeties in das Sortiment aufgenommen und bietet nun einen weiteren Grund, sich dort seine ganz persönliche Wundertüte zusammenzustellen!

Gärtnerei Ganger, Aspernstraße 15-21, 1220 Wien
www.gaertnerei-ganger.at

Diese einladende Gärtnerei bietet nicht nur knackiges Gemüse und Gartenpflanzen, sondern auch alle zwei Wochen einen Bauernmarkt und demnächst das jährliche Frühlingsfest. Am 15. und 16. April verkaufe ich dort meine Seifen.

FRÜHLINGSAKTION: Alle BesucherInnen des Frühlingsfestes, die mit dem Stichwort „Facettenreich" Seifen bei mir kaufen, erwartet ein besonderes Goodie, denn beim Kauf von 3 Seifen ist die 4. gratis!
Eröffnungspreis: EUR 7 statt 7,50!

Freitag, 15.4.: 14-18 Uhr
Samstag, 16.4.: 10-17 Uhr

Ein Kinderprogramm ergänzt Bauernmarkt und Seifen-Sweeties-Stand!

Massagefachinstitut Astrid Neumann, Preglg. 1, 2201 Gerasdorf
www.astrid-neumann.at

Wer Lust auf meine Seifen hat und im Norden Wiens ansässig ist, sollte das Seifen-Shopping unbedingt mit einer Massage verbinden. Denn Astrid Neumann verleiht mir mit ihren Behandlungen regelmäßig Flügel.

Studio-Abholung & Online-Shop

Seifen-Sweeties-Studio, Viehtriftgasse 10/16, 1210 Wien

Auch bei mir zu Hause sind die Seifen-Sweeties erhältlich. Bitte um telefonische Terminvereinbarung unter der Nummer 0660/733 12 76.

Online-Shop

Über meine Website können die Seifen-Sweeties sowie dazu passenden Billets ebenfalls bestellt werden: www.facettenreich.at/bestellen

Noch mehr Italien aus dem Facettenreich

Italienische Kochideen gibt es auch online im Facettenreich. Über den umfassenden REZEPTINDEX auf *www.facettenreich.at* > *Kulinarik* > *Bonusrezepte* > *REZEPTINDEX* oder über *Kulinarik* > *Bonusrezepte* > *Europa* > *Italien* gelangt man zu vielen Speisen mit Urlaubscharakter.

Wie immer kann man wählen zwischen Antipasti und Salaten, Snacks und Hauptspeisen, Beilagen Desserts und Getränken.

Mehr Italien und zwar einen Hauch Venedig gab es übrigens in GENUSSMEILE 17 vom 12. Januar 2011.

Meine aktuellen Italien-Hits sind jedenfalls der Salat mit Weinbergpfirsichen von Seite 4, der Spargel mit Pecorino-Sauce von Seite 6 sowie das mit Trauben belegte Fladenbrot von Seite 7 und, last but not least, die köstlichen Cantuccini von Seite 10 mit einer doppelten Portion Italien-Feeling!

Räucherforelle-Pasta-Salat mit Knackerbsen

Unbeaufsichtigtes Pesto-Risotto aus dem Backrohr

Arancini – Frittierte Reisbällchen mit Tomatendip

Reis-Schafkäse-Küchleins

Ricotta-Zitronen-Teigtaschen

Hühnchen-Avocado-Pizza

In der nächsten GENUSSMEILE: Mein Australien – Picnic Aussie-Style

Die nächste Ausgabe geht mit einer kleinen Reise um die Welt einher. GENUSSMEILE 21 bringt Euch nämlich nach Down-Under – zu den schönsten Plätzen und den besten Picknickideen.

In der nächsten Ausgabe verrate ich meine picknicktauglichen australischen Rezeptideen und meine Lieblingsplätze, und auch Fotos dürfen natürlich nicht fehlen!

GENUSSMEILE 21 erscheint am 12. Mai 2011, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Nachkochen und Träumen!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*

facettenreich 100% www.facettenreich.at