

ZOODLES

- ZUM DURCHDREHEN GUT!



NEWSLETTER

Februar 2019

Gemüsenudeln sind eine leckere Alternative zu Pasta, denn sie stecken voll gesunder Power! Gerade nach dem Winter freuen wir uns auf eine leichte und vitaminreiche Frühjahrsküche, die wir ohne schlechtes Gewissen genießen können. Zoodles, d.h. Zucchiniestreifen in Nudelform, sehen toll aus, sind superlecker und lassen sich mit den passenden Küchenhelfern blitzschnell zubereiten. Natürlich können Sie auch andere Gemüsearten wie Möhren, Rettich oder Kohlrabi verwenden. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

ZUCCHININUDELN „ZOODLES“ MIT GARNELEN

Zutaten für 2 Portionen

4 Zucchini
250 g TK-Garnelen
(ohne Kopf und Schale)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Öl
1 Zitrone
1 frische Chilischote
Salz und Pfeffer

Die Zucchini waschen, trocknen und mit einem Spiralschneider in dünne Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. Bei der Chilischote die Kerne entfernen und ebenfalls fein schneiden.

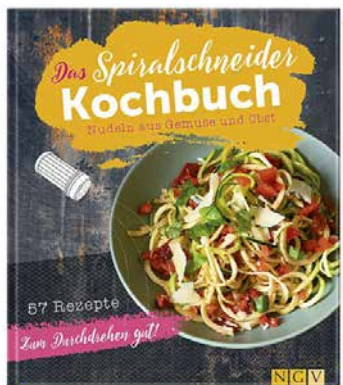
Öl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen, Chili und Zwiebelwürfel anbraten und unter Wenden ca. 5 Minuten weiterköcheln lassen.

Kurz bevor die Garnelen durchgegart sind den Knoblauch dazugeben, damit er nicht verbrennt. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Zucchini-Nudeln in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten garen – sie sollten noch bissfest sein. Die Garnelen wieder hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.



UNSERE ANGEBOTE:



DAS SPIRALSCHNEIDER KOCHBUCH

ZUM DURCHDREHEN GUT!

Ob Steckrübenspaghetti mit Berglinsen und Maronen oder Selieriespaghetti mit Mangold – mit diesem Kochbuch entdecken Sie die Welt der gesunden Gemüsenudeln. Tolle Fotos machen Lust aufs Ausprobieren. 128 Seiten, 21 x 24 cm. Kurbeln Sie Ihre Gerichte zu echten Eyecatchern!

9,99 €



GEFU SPIRALSCHNEIDER „SPIRELLI 2.0“

DER KLASSIKER!

Der „Spirelli 2.0“ ist nicht nur klein und handlich, er überzeugt auch durch seine schicke Optik. So werden aus Möhren, Zucchini & Co. blitzschnell leckere Juliennestreifen. Material: ABS-Kunststoff und Edelstahl, spülmaschinengeeignet.

24,95€



GEFU SPIRALSCHNEIDER „SPIRALFIX“

UNVERZICHTBAR FÜR JEDEN GEMÜSEFAN!

Ob Gemüsespiralen oder -fettucine, ob Gemüsetagliolini oder -tagliatelle – mit 4 verschiedenen Schnittbreiten ist der Spiralschneider ein kleines Allround-Talent. Der klappbare Aromadeckel ermöglicht ein leichtes Befüllen und der rutschfeste Auffangbehälter sorgt für sicheren Stand. Material: ABS-Kunststoff und Edelstahl, spülmaschinengeeignet. Maße: 14 x 15 cm, ø 10 cm.

39,95€



ZASSENHAUS GEWÜRZREIBE

GROB ODER FEIN, DAS IST HIER DIE FRAGE!

Mit der Gewürzreibe haben Sie eine praktische und zugleich schicke Küchenhilfe zum Zerreiben und Zermahlen von Gewürzen und Kräutern. Sie besticht durch ihren tollen Materialmix aus hochwertigem schwarzem Gusseisen in Verbindung mit Buchenholz. Die spezielle Boden-Riffelung und das praktische Vorratsfach runden die guten Eigenschaften ab. Gewicht: 1 kg, Maße: 9 cm, ø 8 cm.

34,95€



ZASSENHAUS MÜHLEN-SET „FRANKFURT“

PERFEKTION IN MEDITERRANER OPTIK!

Das Mühlen-Set aus Olivenholz kombiniert eine tolle Holzoptik mit erstklassiger Verarbeitung. Das Mahlwerk ist aus Hochleistungskeramik „Made in Germany“, hochwertigem Kunststoff und Edelstahl und erlaubt eine perfekte Mahlgradeinstellung von pulverfein bis grob gemörsert. 25 Jahre Garantie auf das Mahlwerk. Pfeffermühle olive ø 5,8 x 18 cm / Salzmühle olive ø 5,8 x 18 cm

64,95 €



D.O.M. SCHNEIDBRETT AUS OLIVENHOLZ

NACHHALTIG, HOCHWERTIG, AUTHENTISCH!

Das Schneidbrett mit Griff aus Olivenholz ist praktisch und schön zugleich. Lassen Sie sich von dem hochwertigen Material begeistern und genießen Sie ein kleines Stück mediterrane Lebensart. Maße: 27 x 15 cm.

19,99 €