

Zum Anbeißen frisch – Kühl- und Gefriergeräte sind die modernen Frischeexperten!

Wer eine neue Küche plant, muss einige Entscheidungen treffen. Die Auswahl des geeigneten Kühlschranks gehört dazu. Denn der Kühlschrank von heute ist der zentrale Ort in jeder Küche und kann mittlerweile viel mehr, als nur Essen auf 5 °C herunterzukühlen. Mit modernster Technologie und innovativen Funktionen hält er Lebensmittel länger frisch denn je. In

den letzten Jahren hat sich hinsichtlich des Stromverbrauchs viel getan: Die aktuellen Modelle sind sehr energiesparend. Auch optisch sind keine Grenzen gesetzt: Ob freistehende Kühlschränke oder vollintegrierte Lösungen, die sich dezent in die Möbelzeile fügen – wir haben die Geräte, die zu Ihnen und Ihrer Küche passen!



Die intelligente No-Frost-Funktion im Gefrierfach verhindert, dass der Innenraum vereist. Das aufwendige Abtauen gehört somit der Vergangenheit an, was den Energieverbrauch stark reduziert.



Viele moderne Kühlschränke sind mit Null-Grad-Zonen ausgestattet, die vom Rest des Kühlraums abgetrennt sind. Obst und Gemüse bleiben so länger knackig und frisch.



Weil Weinliebhaber ihre edlen Tropfen nicht mehr im Keller verstecken wollen, werden extra Weinkühlschränke immer beliebter. So hat der Lieblingswein immer die richtige Temperatur.

Bärlauchpesto



Zutaten:

500 g Bärlauch
30 g Pinienkerne
50 g Mandeln gehobelt
100 g Parmesan
300 ml Olivenöl (natives)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Bärlauch putzen und waschen. Danach den gewaschenen Bärlauch trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Die Pinienkerne zusammen mit den Mandelblättchen im Backofen bei 160 °C goldbraun rösten, dabei mehrmals wenden. Den Parmesan fein hobeln. Den geschnittenen Bärlauch mit den gerösteten (ausgekühlten) Mandeln und Pinienkernen und dem Olivenöl in einen Standmixer geben und fein pürieren. Danach den Parmesan zugeben und nochmals pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Immer schwarzen Pfeffer verwenden, da mit weißem Pfeffer das Pesto schnell seifig schmeckt!

Das fertige Pesto eignet sich hervorragend für Nudelgerichte, eingerührt in eine Hollandaise zum Spargel, mit Frischkäse verrührt als Brotaufstrich oder einfach so zum Dippen.

Wenn das Pesto länger aufbewahrt werden soll, muss die Oberfläche vollständig mit Öl bedeckt sein.

Termine

06.06.2018 **Kochkurs**

Barbecue auf der Dachterrasse in Fürth

07.06.2018 **Kochkurs**

Nicht immer Fleisch! Fisch und Gemüse vom Grill in Hirschaid

09.06.2018 **Gerätevorführung** in Nürnberg

10.06.2018 **von 13:00 – 17:00 Uhr**

Verkaufsoffener Sonntag in Roth

13.06.2018 **Kochkurs**

Mediterrane Sommerküche in Hirschaid

Besuchen Sie uns auch bei  