

Die A. Vogel Naturküche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **63 (2006)**

Heft 3: **Therapien fürs Bindegewebe**

PDF erstellt am: **20.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Löwenzahnsalat «Périgord»

500 g Löwenzahnblätter
 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe
 3 Weissbrotscheiben in Würfeln
 2 EL gehackte Walnüsse

Salz, weisser Pfeffer, 1 EL Senf
 2 EL Weissweinessig
 1-2 EL Walnussöl

Löwenzahnblätter waschen. Salatschüssel mit einer Knoblauchzehe ausreiben, Löwenzahn hineingeben und zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen. Weissbrotwürfel anrösten. Schalotte fein würfeln. Essig und 2 EL Wasser mit Senf und Schalotte verrühren, würzen. Sauce nach Geschmack mit etwas Ahornsirup oder Zucker abmildern. Walnuss- (oder Oliven-)öl dazugeben. Sauce über den Löwenzahn geben, mit Brotwürfeln und Nüssen bestreuen. Wer mag, kann einen Esslöffel sanft gebratene Speckwürfelchen dazufügen.

ehr

Wildkräutersalat mit Grillkäse

300 g gemischte Wildkräuter wie Pimpinelle, Löwenzahn, junge Brennnesseln, junger Giersch, Brunnenkresse, Sauerampfer einige Gänseblümchen
 50 g Pflücksalat
 4 Scheiben Halloumi (zypriotischer Grillkäse)

1 fein gehackte Schalotte
 2 EL Olivenöl
 1 EL Balsamico-Essig
 1 TL Honig
 1/2 TL Senf
 Herbamare
 Kürbiskernöl



Wildkräuter und Pflücksalat waschen, von den Wildkräutern die jungen Blätter abzupfen. Aus Schalotte, Olivenöl, Essig, Honig und Gewürzen ein Dressing rühren. Salatblätter und Kräuter durch das Dressing ziehen, auf einem Teller anrichten und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln. Halloumi in etwas Olivenöl leicht anbraten und zum Salat geben.

hen

Wildkräuter-Kartoffelsalat

600 g Frühkartoffeln
 2 fein gehackte Schalotten
 4 EL Rotweinessig

6 EL Olivenöl
 Herbamare, Pfeffer aus der Mühle
 100 g Wildkräuter

Die Kartoffeln in der Schale 20 bis 30 Minuten garen. Aus Schalotten, Essig, Öl und Gewürzen eine Salatsauce rühren. Die Kartoffeln pellen, noch warm in Scheiben schneiden, in die Sauce legen und darin erkalten lassen. Wildkräuter waschen und trockentupfen. Unter den Kartoffelsalat mischen und nochmals abschmecken.

Trio Haut-Attilon

Drei Biowein-Klassiker aus der Provence zum Probier-Sonderpreis

Chardonnay

2003 – 7,5 dl – Fr. 12.50

Die fruchtig-blumigen Aromen dieses Chardonnay verbinden sich im Mund mit der feinen Säure zu einer reichen Geschmacksharmonie, die lange anhält. Der Wein passt gut zu Fisch, zu vegetarischen Vorspeisen oder zu fernöstlichen Gerichten.

Caladoc Rosé

2003 – 7,5 dl – Fr. 12.50

Ein Rosé mit ganz besonderem, unvergleichlichem Charme. Gekeltert aus der alten einheimischen Rebsorte Caladoc, erinnert das Bouquet deutlich an Himbeeren. Geeignet als Apéro, zu Vorspeisen und fabelhaft zu »heissen Marroni«.

Cabernet Sauvignon

2003 – 7,5 dl – Fr. 12.50

Dieser tieffarbige, tiefgründige, nach dunklen Beeren duftende Wein passt zu den Hauptgängen feierlicher Menüs, zu gebratenem Fleisch und zu Wildgerichten oder zu Käseplatten.



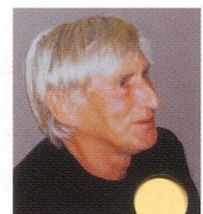
Probierpaket:

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche dieser drei Weine, verpackt in einem schönen Geschenkkarton, für nur Fr. 25.— plus Fr. 9.50 Versandkosten.



Die Domaine du Haut-Attilon von Odile Cavard liegt südlich von Arles am Ufer der Rhône. Den sandigen Böden verdanken die Weine ihre besondere Fruchtigkeit und den reintonigen Geschmack. Bio-Kontrolle: Ecocert.

Die Etiketten-Illustrationen auf den drei Weinflaschen hat Tomi Ungerer geschaffen. Ungerer gehört als Zeichner, Maler, Illustrator und Kinderbuchautor zu den grossen Künstlern unserer Zeit. Sein Werk ist und weltweit verbreitet.



Senden Sie mir

gratis das
Küferweg-Weinbuch

Name _____

das Probierpaket
»Trio Haut-Attilon«

Strasse _____

zum Sonderpreis von Fr. 25.—

plus Fr. 9.50 Versandkosten.

PLZ, Ort _____

1022



Weinhandlung am Küferweg

Küferweg 3, 8912 Obfelden

Tel. 043 322 6000 – Fax 043 322 6001 – www.kueferweg.ch

»Das schönste Gratis-Weinbuch«

So bezeichnet die Zeitschrift »Marmite« das Küferweg-Weinbuch. Es enthält auf 312 farbig illustrierten Seiten viel Unterhaltsames und Wissenswertes über unsere Weine, ihre Produzentinnen und Produzenten sowie Informationen über den Bio-Rebbau.

