

Nagel Neues



Tolle Rezeptideen von Kühlmann

Viele Salate und Produkte unseres Partners Kühlmann schmecken auch schon so einfach richtig gut. Doch mit kleinen Verfeinerungen werden daraus echte Leckerbissen. Wie es geht, hat uns der gelernte Koch und Kühlmann-Mitarbeiter Jens Kosub gezeigt. Die Testesser waren sich einig: Lecker!

Scampi-Salat "Sylt"

Ein Scampi kommt selten allein – darum haben wir nicht nur ganz viele in unserer bereits fertigen Dillcreme versteckt, sondern fügen zusätzlich noch frische Salatgurke, ein paar Dillspitzen sowie süße Cherrytomaten hinzu.

Hierfür einfach die Gurken schälen, halbieren, die Gurkenkerne ausschälen und in halbmondförmige Stücke schneiden. Die Tomaten, je nach Größe, halbieren, gegebenenfalls den grünen Strunk herausschneiden und zusammen mit dem grob geschnittenen Dill vermengen. Dann habt ihr eigentlich nur noch zwei Aufgaben: essen und genießen!

Zutaten:

- 1.000 g Gambas Skandinavien in Dillcreme
- 400 g Salatgurken (als Happen geschnitten)
- 300 g Kirschtomaten (halbiert)
- 1 Bund frischer Dill



Kartoffel-Kraut-Salat

Egal zu welcher Jahreszeit. Gebrillt wird immer. Und dabei gilt: Ob saftiges Steak oder vegetarische Kost – eine Beilage rundet euer Essen erst so richtig ab.

Darum haben wir hier einen tollen Kartoffel-Kraut-Salat für euch. Und das Beste ist, er besteht aus nur drei Zutaten: einem bereits von uns fertig hergestellten und abgeschmeckten Kartoffelsalat, einem Premium Krautsalat und frischen Frühlingszwiebeln. Den Krautsalat lasst ihr abtropfen, schneidet die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und vermengt dann alles miteinander. Und ihr werdet sehen: so eine schmackhafte Beilage macht das Grillgut ganz fix zur Nebensache.

Zutaten:

- 2.000 g Süddeutscher Kartoffelsalat
- 1.000 g Krautsalat Premium (abtropfen)
- 1 kl. Bund Frühlingszwiebeln

