

apérölen

JAKOBSMUSCHEL-CHORIZO-SPIESSE & CAMPARI MILANO



- 12 grosse Jakobsmuscheln
- 250 g Chorizo
- Frische Thymianblätter

Jakobsmuscheln und Chorizo in eine Schüssel geben. Die Thymianblätter und etwas frisch gemahlener Pfeffer sowie das

Olivener Öl hinzugeben und alles vorsichtig miteinander vermengen. Die Spiesse auf jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten.

Tipp: die Holzspiesse 30 Minuten in Wasser einweichen, damit das Grillgut nicht kleben bleibt.

Dazu passt ein Campari Milano

- 3 cl Campari
- 3 cl Cranberry-Saft
- 9 cl Prosecco
- Pfefferminzblätter
- Eis

Einkaufstipps

Sicher einkaufen Wer unter Intoleranzen wie Gluten oder Laktose leidet, der hat's beim Einkaufen schwer. Oft sind die Inhaltsstoffe nur mangelhaft, kleingedruckt oder gar nicht ausgewiesen.

Die Codecheck-App hilft Betroffenen: einfach den Produkt-Barcode scannen und schon sind alle wichtigen Infos da. LME

Codecheck.info



Gourmet-Grill Wer ambitioniert grilliert, der kommt um den Tortuga HLS nicht herum. Als einziger Holzkohlegrill auf dem Markt kann stufenlos zwischen direkter, indirekter oder kombinierter Hitzeverteilung umgestellt werden. LME

Exklusiv in der Migros für 379 Franken

Geschmackssache

«Ich esse salzig – süss bin ich genug»

Wie würden Sie sich als Koch einschätzen?

Ich bin gelernter Koch.

Haben Sie ein Lieblingsrezept?

Meine Mohrenkopftorte – das Rezept bleibt aber geheim.

Was muss bei Ihnen immer im Kühlschrank stehen?

Kinderpingui und Red Bull.

Bei welchem Lebensmittel schauen Sie nicht auf den Preis?

Ich kaufe immer Fairtrade-Produkte. Das ist halt teurer, dafür kann ich sie dann auch guten Gewissens essen.

Haben Sie lustige Essgewohnheiten?

Meine Pizza hat Ketchup auf dem Boden.

Mit wem würden Sie gerne einmal ein Abendessen verbringen?

Mit Cameron Diaz. Ich würde sie anschliessend

verführen.

Sind Sie eher der süsse oder salzige Typ?

Ich bin der salzige Typ, weil ich süss genug bin. LME



«Bachelorette»-Kandidat Emanuel Brunner (24). 3+

ANZEIGE

Das Neueste von Kultwinzer Johann Schwarz



2012 The Butcher
Blaufränkisch
Burgenland
Johann Schwarz
Falstaff 90/100

Einführungspreis

29.50 75 cl
danach CHF 34.–

Entdecken Sie exklusive Weintipps von Experten im Weinkeller-Blog: weinkeller.20min.ch

Angebot gültig solange Vorrat oder bis zum 14. Juni 2015


MÖVENPICK
Wein