



Überlinger
Locken-Nudeln
mit Kräutersauce
sind ein leichtes
Mittagessen. Und
was knabbern
wir beim Kochen?
Käsestangen

Uns fehlt nichts, im Gegenteil

Fleischlos glücklich ist nur eine Minderheit der Bürger, aber
die wird stetig größer. Vegetarisch gleich langweilig?
Die Zeiten sind vorbei. Das beweisen diese Köstlichkeiten

1 Gold! Dank Bronze

Am Bodensee kräuseln sich nicht nur die Wasser – auch die Nudeln. Die Pasta „See-wogen“ der Überlinger Nudel-manufaktur ist dabei beson-ders krausnudelig. Warum? Damit die Sauce besser haftet. Zudem werden einige Teige durch klassische Formdusen aus Bronze gepresst, das be-wirkt die raue Oberfläche und befördert die erstklassige Saucenhaftung. Goldmedaille! Neben den Sorten aus Hart-weizengrieß gibt es auch Vollkornnudeln aus Dinkel.

Preise: 1,69–4,99 Euro/250 g*
Kontakt: Überlinger Nudelladen,
Tel. 07551/83136 90, www.ueberlinger-nudelmanufaktur.de

2 Achtmal grün

Goethe ging ja nix über seine Frankfurter grüne Sauce mit ihren sieben Kräutern. Gegen eine Acht-Kräuter-Essenz hätte aber wohl auch der Geheimrat nichts gehabt. Gekochtes Ei und saure Sahne damit vermischt – und grün ist die Sauce! Das Zeug peppt Pasta mit frischen Erbsen auf, veredelt gedünstete Forellen oder Lammkoteletts. Und Salatsaucen impft sie Frühling ein. Die Zutaten? Alle bio.

Preise: 4,80 Euro/100-ml-Glas*
Kontakt: Salatfritz, 13086 Berlin,
Tel. 030/54 84 66 85,
www.salatfritz.de

3 Käseknusperknäuschen

Chips? Ja super! Aber immer nur Chips? Hier kommen knusprig splitternde Käse-stangen mit Appenzeller und mildem Comté etwa, zusätz-lich mit Parmesan bestreut. Runde Exemplare enthalten Schweizer Gruyère, Butter und Basilikum. Und weil's so gut schmeckt, sorgen Streuselauf-lagen (mit Mohn, Sesam, Kümmel, Haselnüssen oder Bärlauch) für weitere Aromen.

Preise: 26,50 Euro/Blechdose mit 700 g; 25 Euro/Nachfüllpackung*
Kontakt: Feinundfein, 22301 Hamburg, Tel. 040/328 90 30 70,
www.feinundfein.de