



PRESSEINFORMATION

Leckere to-go Rezepte von Bad Reichenhaller Gaumenfreuden für Naturbegeisterte und Wanderfans

Heilbronn, im August 2017 | Im Berchtesgadener Land, der Heimat von Bad Reichenhaller, kommen Naturbegeisterte voll auf ihre Kosten: Grüne Almwiesen, eindrucksvolle Gipfel und die unberührte Natur der bayerischen Alpen locken Wanderfans und Freiluft-Sportler. Für besondere Genussmomente bei jedem Outdoor-Abenteuer sorgt Deutschlands bekannteste Salzmarke mit leckeren to-go Rezepten.

Frische Zutaten und wertvolles Salz aus den bayerischen Alpen sind eine gesunde und vor allem willkommene Alternative zum herkömmlichen Wegproviant aus dem Supermarktregal. Statt Müsliriegel & Co. haben Wanderer jetzt selbstgemachte Rosmarinsalz-Sandwiches und knusprige Zucchini-Chips im Gepäck.

Rosmarinsalz-Sandwiches mit Mozzarella und Gemüse

Frisches Rosmarinsalz ist der Dreh- und Angelpunkt des Sandwiches mit Mozzarella und Gemüse. Frisch abgezapft trocknen die Rosmarinnadeln gemeinsam mit fein geschnittenem Knoblauch im Backofen. Anschließend werden beide Komponenten mit Bad Reichenhaller AlpenSalz vermengt – wie das duftet! Über das Gemüse gegeben verleiht die Salzmischung dem Sandwich einen extra Pfiff.

Gesalzene Zucchini-Chips

Frische Zucchini-Scheiben, wertvolles Olivenöl und gutes Bad Reichenhaller BärlauchSalz – mit nur drei Zutaten sind die Zucchini-Chips nach Bad Reichenhaller Rezept im Nu selbstgemacht. Leichter als herkömmliche Kartoffel-Chips eignen sich die gesunden Knabbereien besonders gut als kleine Zwischenmahlzeit beim Wandern.

Tipp: Weitere Rezepte gibt es auf www.bad-reichenhaller.de



Rezept: Rosmarinsalz-Sandwiches mit Mozzarella und Gemüse

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten / Wartezeit ca. 1 Stunde

Zutaten (für 4 Portionen):

2 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
2 rote Paprikaschoten
1 Zwiebel
½ Aubergine
1 EL Olivenöl
1 Dose (400 g) geschälte Tomaten
1 Packung (125 g) Mozzarella
8 Scheiben Sandwichtoast
Bad Reichenhaller Mühle AlpenSalz
Backpapier

Zubereitung:

Für das Rosmarinsalz Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Stielen streifen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Beides auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 125 °C/Umluft: 100 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 1 Stunde trocknen lassen. Rosmarin und Knoblauch mit Bad Reichenhaller AlpenSalz aus der Mühle mischen, in einem Universal-Zerkleinerer zerkleinern.

Paprika waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Aubergine waschen und würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das vorbereitete Gemüse und Zwiebel darin andünsten. Mit geschälten Tomaten samt Saft ablöschen und köcheln lassen. Mit dem Rosmarinsalz würzen.



Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Sandwichtoastscheiben toasten. Hälfte der Toastscheiben mit dem Gemüse belegen. Mit dem Rosmarinsalz bestreuen. Mozzarellascheiben darauf verteilen. Übrige geröstete Sandwichtoastscheiben daraufsetzen und Sandwiches diagonal halbieren. Sandwiches anrichten. Übriges Rosmarinsalz in einem Schälchen dazu reichen.

Rezept: Gesalzene Zucchini-Chips

Zubereitungszeit: ca. 4 ¼ Stunden

Zutaten (für 4 Portionen):

4 Zucchini (ca. 700 g)

4 EL Olivenöl

Bad Reichenhaller BärlauchSalz

Backpapier

Zubereitung:

Zucchini putzen, waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben (ca. 2 mm) hobeln. Scheiben dicht nebeneinander auf 4 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Zucchini mit Öl beträufeln und mit Bad Reichenhaller BärlauchSalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: ungeeignet/Umluft: 75 °C/Gas: ungeeignet) ca. 4 Stunden kross backen. Chips herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Bildmaterial:



BRH_Rosmarinsalz-Sandwiches.jpg

Mit frischen Zutaten und Bad Reichenhaller AlpenSalz in der Mühle wird die Wanderpause zum doppelten Genuss.

BRH_Zucchini-Chips.jpg

Leckere Zucchini-Chips mit Olivenöl und Bad Reichenhaller BärlauchSalz sind ideal als leichter Knabbersnack beim Wanderausflug.

Bad Reichenhaller ist jetzt auch auf Facebook:

www.facebook.com/BadReichenhaller

Die Website wurde gerelauncht und um einen Marken-Blog ergänzt: www.bad-reichenhaller.de

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen, Mühlen und Salzspezialitäten. Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de

Bitte nehmen Sie, bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Kontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Lena Backfisch
Tel.: 07131/959-1866
E-Mail: lena.backfisch@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de

Pressekontakt:

Ansel & Möllers GmbH
Simone Manea | Svenja Dreher
Tel.: 0711/92545-219
E-Mail: s.manea@anselmoellers.de
www.anselmoellers.de