



PRESSEINFORMATION

Die Bad Reichenhaller Gartenparty startet!

Heilbronn, im März 2021 | Bad Reichenhaller bringt dieses Frühjahr die limitierte Edition „Gartenparty“ in den Handel und macht mit neuen GewürzSalz-Sorten Lust auf ein Picknick im Grünen.

Die Bad Reichenhaller „Gartenparty“ Edition entspricht dem aktuellen Trend, sich möglichst viel Draußen aufzuhalten und wenn überhaupt, dann Familie oder Freunde outdoor zu treffen und zu bewirten. Für Urlaubsfeeling vor der eigenen Haustüre sorgen die GewürzSalze für Zaziki und Guacamole aber auch die Klassiker zum Grillen fehlen bei dem bunten Sortenmix nicht.

Raffiniert und lecker, aber im Handumdrehen zubereitet, sind die zwei Rezept-Tipps für Guacamole mit selbstgemachtem Naan-Brot sowie Zaziki mit gebackenen Auberginen. Für die schnelle Küche muss man keinesfalls auf hohe Qualität verzichten. Die Basis aller Bad Reichenhaller GewürzSalze ist das wertvolle AlpenJodSalz mit Folsäure, das mit und ausgesuchten Kräutern und Gewürzen kombiniert wird. Alle Produkte enthalten weder Geschmacksverstärker, Gluten oder künstliche Aromen und sind vegan.

Bildmaterial:



BRH GewürzSalz Gartenparty-Promotion 108g Dosen

Guacamole mit Naan-Brot



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten (für 4 Personen):

Guacamole

- 3 Avocado
- 1 rote Peperoni
- ½ Bund Koriander
- 1 Limette (Saft und Abrieb)
- 1 TL Bad Reichenhaller Guacamole GewürzSalz

Naan

- 250 g Mehl (Typ 550)
- 1 TL Trockenhefe
- ½ TL Backpulver
- 2 Prisen Zucker
- 100 ml Milch



100 g Joghurt

1 TL Bad Reichenhaller Guacamole GewürzSalz

Zubereitung

Avocados halbieren, Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale herausnehmen. Dieses in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Peperoni waschen und trocknen. Die Kerne entfernen, dann die Peperoni klein schneiden und zur Avocado-Masse geben. Koriander waschen, trocknen, abzupfen und fein schneiden. Limette waschen, trocknen und reiben. Im Anschluss auspressen. Die Guacamole mit Limettenabrieb und -saft, Koriander und 1 TL Guacamole GewürzSalz abschmecken.

Für das Naan Mehl, Trockenhefe, Backpulver, Zucker, Milch, Joghurt und Guacamole GewürzSalz zu einem Teig vermengen und durchkneten. Den Teig in 6 gleiche Stücke teilen, und jedes Stück mit den Händen kreisförmig ausbreiten. Naan nach und nach in einer beschichteten Pfanne (bei Bedarf mit ein wenig Fett) ausbacken und mit der Guacamole servieren.

Zaziki mit gebackenen Auberginenscheiben



Zubereitungszeit: 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten (für 4 Personen):

Zaziki

200 ml Joghurt

250 g Quark (40 % Fett)

½ Salatgurke

1 Knoblauchzehe

1 TL Bad Reichenhaller Zaziki GewürzSalz

½ Bund glatte Petersilie

Aubergine

2 Auberginen

8 EL Kartoffelstärke

2 TL Kurkuma

2 TL Bad Reichenhaller Zaziki GewürzSalz

350 ml Pflanzenöl



Zubereitung

Joghurt mit Quark in einer Schüssel verrühren. Gurke waschen, trocknen und raspeln. Knoblauch fein hacken. Petersilie waschen, trocknen, abzupfen und klein schneiden. Alle Zutaten in die Joghurt-Quark-Masse einrühren und mit Zaziki GewürzSalz abschmecken. Die Auberginen waschen, trocknen und in ½ Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel Kartoffelstärke mit Kurkuma und Zaziki GewürzSalz mischen. Parallel eine tiefe Pfanne mit Pflanzenöl auf ca. 180 °C erwärmen.

Die Auberginenscheiben zunächst durch Wasser ziehen, dann mit der Kartoffel-Kurkuma-Masse panieren. Die fertigen Scheiben in dem heißen Öl ausbacken und im Anschluss mit dem Zaziki servieren.

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.

Presskontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Petra Laqua
Tel.: 07131/959-1846
E-Mail: petra.laqua@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de