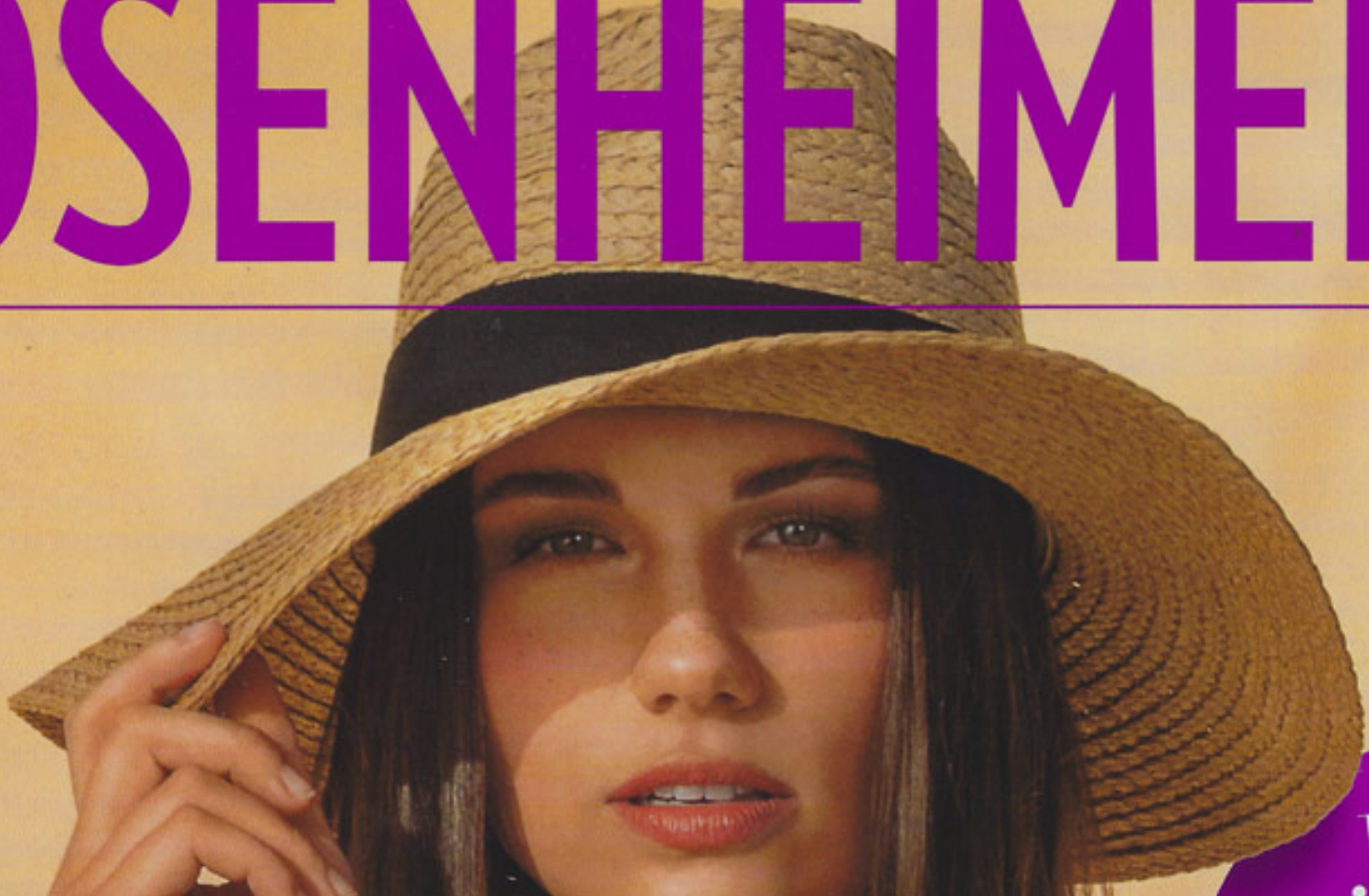


ROSENHEIMERIN



Julia
Weinhäupl
von GNTM zum
COVER-
MODEL

FREIHEIT AUF
ZWEI RÄDERN
Touren in der Region

COCO TANZT
Ballett & Mode beim
Festival Immling

MAMMA MIA
über Mütter & Töchter

STYLES

Sonnige

Bademodentrends & Beautytipps



BUNTE GEMÜSEPFANNE MIT REHSCHINKEN

SCHMECKT NACH SOMMER,
SONNE, SÜDEN

Zutaten für 4 Personen

- 1 Aubergine, 2 Zucchini, 4 bunte Paprika
- 1 weiße Spitzpaprika, 500 g weißer oder grüner Spargel
- 1 Pck. Pimientos de Padrón (spanische Bratpaprika; ca. 200 g)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, 2 rote Zwiebeln
- 2 Bio-Zitronen, 5 Knoblauchzehen, Fleur de Sel
- Olivenöl, 240 g Rehschinken

Zubereitung

- 1.** Aubergine und Zucchini putzen, waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika und Spitzpaprika längs halbieren, Stielansatz, Trennwände und Kerne entfernen. Die Paprikahälften waschen und in je 3 Spalten schneiden, die Spitzpaprika nur waschen.
- 2.** Den Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Weißen Spargel komplett, grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Die Schalen anderweitig verwerten.
- 3.** Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, die Zwiebeln schälen und quer halbieren. Die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und gleichfalls quer halbieren.
- 4.** Das vorbereitete Gemüse mit den Bratpaprika in eine Schüssel geben und mit 50 ml Olivenöl vermischen bis alle Stücke rundum gut von Öl überzogen sind.
- 5.** Eine Grillpfanne heiß werden lassen und das Gemüse darin bei großer Hitze braun anbraten. Die Hitze darf bei Gemüse relativ hoch sein. So bekommt es außen schnell Farbe, bleibt innen aber noch schön knackig und behält seine Vitamine. Danach das Grillgemüse herausnehmen und auf Tellern anrichten.
- 6.** Die Zitronenhälften auf der Schnittseite mit Olivenöl einreiben und mit der Schnittseite nach unten in der noch heißen Grillpfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Unterdessen den Knoblauch schälen, fein hacken.
- 7.** Das Gemüse mit dem Saft der gegrillten Zitronen, dem Knoblauch sowie etwas Fleur de Sel und Olivenöl abschmecken. Den Rehschinken in dünne Scheiben schneiden und über das Grillgemüse zupfen. Sofort servieren und noch warm genießen. ▶

Edle Messer

Foto: Hr. Übler



Luca Distler und Florian Pichler produzieren handgeschmiedete Messer in höchster Qualität. Der verwendete Damast besticht durch seine hohe Schnitthaltigkeit und Zähigkeit. „Messer Werk“ vereint Design und traditionelles Handwerk in seiner Arbeit: Gute handgeschmiedete Kochmesser zeichnen sich durch die perfekte Verarbeitung aus. Der Klingens Stahl muss eine langlebige Schneide aufweisen und sehr zäh sein. Der richtige Schliff eines Kochmessers kann entscheidend sein. Die reine Handarbeit, bei der nur edelste Materialien verwendet werden, garantiert höchste Qualität und ermöglicht es, auf individuelle Kundenwünsche einzugehen.

Mehr Informationen unter www.messer-werk.de

PROMOTION

Herrlicher Blick ins Inntal



Nach dem herrlich beschwingten Aufstieg auf die Dandlberg Alm gibt es endlich, am Ziel angekommen, eine große Auswahl an zünftigen Brotzeiten und erfrischenden Getränken. Ob Schnitzl, Kaiserschmarrn oder natürlich auch Kucha, des miasts einfach vasuacha!

Gasthof Dandlberg Alm
Dandlberg 1, Samerberg
Tel. 08032 / 7060

Mi-Sa ab 10 Uhr und So von 10 Uhr bis 19 Uhr
www.dandlbergalm.de