

GUT & GÜNSTIG

FR. 7.70

Caramel-Butter-Guetsli

Für 4 Personen

→ 250 g Butter schmelzen. Mit 100 g Zucker und 1 Päckli Vanillezucker, ½ TL Salz, 1 TL Vanillepaste gut vermischen. **Zirka Fr. 3.60**

→ 125 g Griess und 250 g Mehl unterrühren. Vorsichtig 100 g Rahm-Caramel-Würfel unterheben. Masse in einer mit Backpapier ausgelegten, 32 cm langen Cakeform ausstreichen. **Zirka Fr. 4.10**

→ Im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen 50 Minuten backen. Noch warm aus der Cakeform heben und der Länge nach einmal durchschneiden. 1,5 cm breite Stücke schneiden.

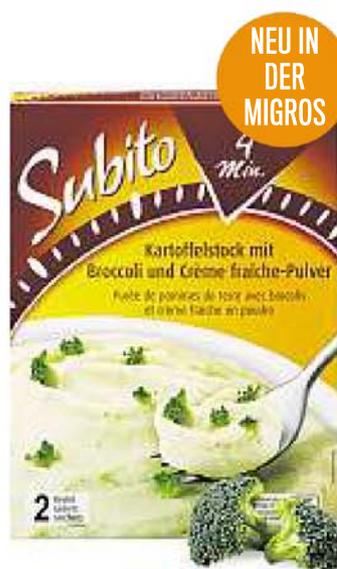
Tipp: Mit wenig Zucker bestreuen und in einer Dose aufbewahren.



Turbo-Thai

Schneller und einfacher kann man ein rotes oder grünes Thai-curry nicht mehr kochen. Die neuen Saucen von Thai Kitchen sind bereits mit Kokosnussmilch angerührt und brauchen nur noch mit Fleisch, Garnelen und Gemüse erhitzt zu werden. Auch die Satay-Sauce ist schon fixfertig. Sie verleiht Poulet-, Schweine- oder Scampispiesschen den typisch nussigen Thaigeschmack. Thai Kitchen Satay Sauce, 200 g, **Fr. 3.50***, Red Curry Sauce, 250 ml, **Fr. 3.90***, Green Curry Sauce, 250 ml, **Fr. 3.90***

* Nur in grösseren Filialen erhältlich.



Ein Quäntchen Nostalgie

Zu einem Braten oder einfach nur solo, Kartoffelstock weckt Kindheitserinnerungen. Auch mit wenig Zeitaufwand: Der Subito-Kartoffelstock ist innert weniger Minuten zubereitet. Die Variante mit Käse und Röstzwiebeln schmeckt urchig, die Sorte mit Broccoli und Crème fraîche etwas leichter.

Subito Kartoffelstock Broccoli, 106 g, **Fr. 3.20***

* Nur in grösseren Filialen erhältlich.



Ein scharfer Geschmack

Wasabi ist der Trendgeschmack schlechthin. Der grüne, japanische Meerrettich schmeckt würzig und scharf. Die neue Saitaku Wasabi Sauce verleiht Salat-saucen eine pikante Extravaganz, passt zu gebratenem Fisch, Geflügel und Fondue Chinoise und eignet sich auch hervorragend als Gemüsedip, der einen Hauch von Asien in den Gaumen zaubert.

Saitaku Wasabi Sauce, 280 g, **Fr. 4.90***

* Nur in grösseren Filialen erhältlich.