

Ganz schön scharf, die Süsse!

Erdbeeren und Wasabi



Betty Bossi führt Aromen zusammen, die sich sonst kaum beachtet hätten. Mit Erfolg – die heissen Flirts und, wer weiss, vielleicht sogar grossen Liebesgeschichten haben auch viele Lebensmittelproduzenten inspiriert.



Stellt die in der ganzen Schweiz beliebten Ämmitaler Merängge her: Hans Freudiger, Inhaber der Emmentaler Backwaren AG.

Das Emmental gilt als Hochburg der Merängge. Zu den Produzenten dieser luftigen Spezialität gehören auch Judith und Hans Freudiger mit ihrer Emmentaler Backwaren AG. In einer ehemaligen Mühle in Biglen stellen sie nach alter Tradition ausgesuchte Backwaren für Grosshandel, Detailhandel und Gastgewerbe her: Lebkuchen, Konfekt und

natürlich ihre landesweit bekannten Ämmitaler Merängge mit feinem Caramelaroma.

Von unserem aktuellen Geschmackstrend liess sich das Ehepaar Freudiger nun zu einer neuen Kreation inspirieren: Meringues mit Erdbeeraroma und einem Hauch Wasabi.

Weitere Infos dazu finden Sie auf www.emmentaler-backwaren.ch.



GENUSS-TIPP:

Marinierte Erdbeeren mit Wasabi



500 g Erdbeeren vierteln, mit **1 Esslöffel Puderzucker**, **1½ Teelöffel Wasabipaste** und **1 Esslöffel Wasser** mischen. Ca. 15 Min. zugedeckt ziehen lassen. Mit **je einer Kugel Vanilleglace** servieren.

Hinweis: Wasabipaste ist in grösseren Coop Supermärkten, Wasabipulver in asiatischen Spezialitätenläden erhältlich.



Scharfes Erdbeertörtchen



Erdbeer-Wasabi-Parfait

Weitere Rezepte zu diesem Geschmackstrend finden Sie unter:

www.bettybossi.ch