



# viva México!

Das Rezept für die Salsa hat uns eine Kollegin aus dem Urlaub mitgebracht und nach den ersten (Lecker-) Bissen war uns klar: das müssen Sie auch probieren!

Ihre Margret und Christof Tenta & das Team von Organix

DAZU  
EMPFEHLEN WIR:

GEGRILLTE MAISKOLBEN,  
TEMPEHSPIESSE UND  
KARTOFFELN AUS  
DER GLUT



## Salsa Mexicana

**Sie brauchen:** 1 rote Paprika, 1 Zwiebel, 10 Tomaten, 1 Chili, 2 EL Agavensirup, ein kl. Schuss Essig, 1/2 TL Paprikapulver (edelsüss), 1/5 Bund Petersilie und Koriander, Salz und Pfeffer, Olivenöl

**Zubereitung:** Zwiebel fein schneiden und in Olivenöl andünsten; gewürfelte Paprika, Tomaten und fein geschnittene Chili dazu geben. Wenn Sie die Tomaten und Paprika häuten, schmeckt die Salsa noch feiner. Kurz aufkochen; mit Essig, Agavendicksaft, Paprikapulver und geschnittener Petersilie würzen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Koriander dekorieren.

**Buen provecho!**

# KURZ & KNACKIG

JUNI/ JULI 2019

## 01.06. **KOSTENLOS FEINKOST KOSTEN:**

La Selva lässt Sie Köstlichkeiten aus der Toskana probieren. (11-17 Uhr)



## 07.06. **NEUES FÜR VEGETARIER UND ALLE DIE DA EIN BISSCHEN**

**08.06. FLEXIBEL SIND:** Bratwürstchen aus Kräuterseitlingen von Hermann Fleischlos. Fr 07.06 (11-19 Uhr) und Sa 08.06 (11-17 Uhr)



## 11.06.- **KUCHENWOCHE IN DER BÄCKEREI:** Unser Angebot für alle

**22.06** Pfingstferien-Daheimbleiber – alle Kuchen der Eselsmühle im Doppelpack und zum Sonderpreis! Täglich solange der Vorrat reicht.



## 14.06. **LECKERMÄULCHEN AUFGEPASST:**

Heute gibt es Schrozberger Eis zum Probieren!  
Ein paar Neuheiten sind auch dabei. (11-19 Uhr)



## 14.06. **SPANISCHE GRÜSSE VON DER KÄSETHEKE!**

Probieren Sie heute bei Sjirka Lohrer Käse und Wein aus Spanien. (11-19 Uhr)



**29.06.** Bei uns probieren Sie heute die vermutlich **WELTBESTEN VEGANEN BROTAUFSTRICHE** von HEDI Naturkost. (11-17 Uhr)



## 05.07. **NEUES AUS DER HERBARIA KRÄUTERKÜCHE!**

**06.07.** Rezepte, Ideen und natürlich Probiererte für die würzige Sommerküche. Fr, 05.07. (11-19 Uhr) und Sa, 06.07. (11-17 Uhr)



## 06.07. **PIZZATAG IN DER BÄCKEREI!**

Ab 7:30 Uhr und nur so lange Vorrat reicht –  
vegetarische und vegane Blechpizzen von der Bäckerei Stumpff.



## *Zwei für den Sommer.*

**BURRO LOCO ROSADO:** Frischer spanischer Rosé mit feinen Fruchtaromen – unser Tipp für Draußengenießler!

**BURRO LOCO TEMPRANILLO:** Sehr schöner spanischer Rotwein, nicht zu schwer und damit perfekt zum Grillen, auch leicht gekühlt ein echter Genuss!