

Henstedt-Ulzburg, August 2012



Der Urlaub ist noch nicht vorbei...

**Mit köstlichen Rezeptideen von KLUTH
die Urlaubsstimmung nach Hause holen!**

Das Auto steht vor dem Haus, die Taschen sind schon ausgepackt, man sitzt wieder auf der eigenen Couch oder Terrasse... Nach einem schönen und langen Sommerurlaub hat uns der Alltag wieder – oder? Nein, nicht mit **KLUTH! Der Naturkostspezialist** empfiehlt: Köstliche Tapas - einfach und schnell selbst zubereitet - bringen Sie wieder in Urlaubsstimmung.

Lust auf eine italienische Vor- oder eine orientalische Nachspeise? Unter www.kluth.com finden Sie verschiedene Rezeptideen, etwa mit aromatischen **Tomaten**, fruchtigen **Pflaumen** oder süßen **Datteln** von **KLUTH**. Übrigens, **KLUTH Datteln** sind eine schöne Alternative zu konventionellen Süßigkeiten und verfügen über einen hohen Anteil an Ballaststoffen. Die getrockneten **KLUTH Tomaten** sind die perfekte Zutat für mediterrane Salate oder Pastasaucen und sorgen für den Hauch Toskana trotz sinkender Außentemperaturen. Oder wie wär´ s mit **KLUTH Pflaumen** im Knusperspeck? Das Rezept finden Sie auf Seite 2.

Die **KLUTH Tomaten** sind im 100-g Beutel zu einem unverbindlichen Preis von *2,29 € erhältlich. **KLUTH Datteln** gibt es unter Anderem im 200g-Beutel ab *2,19 € und der 200g-Beutel **KLUTH Pflaumen** kostet *2,49 €.

(*unverbindliche Preisempfehlung)

Diese und viele weitere **KLUTH** Produkte sind in vielen LEH-Märkten oder im Internet unter www.kluth-shop.de erhältlich.

Die Herbert Kluth (GmbH & Co. KG) mit Sitz in Henstedt-Ulzburg, nördlich von Hamburg, wurde 1928 gegründet. Das Unternehmen hat eine marktführende Position im Bereich internationaler Naturkost-Spezialitäten (hochwertige Trockenfrüchte, Nusskerne, Rohkost-Snacks etc.). Weitere Informationen im Internet unter www.kluth.com.

Pressekontakt:

rausch communications & pr
Conrad Rausch/ Mariko Fabig
Deichstraße 29, 20459 Hamburg
Fon: +49 (0)40 36 09 76 – 95 / Fax: +49 (0)40 36 09 76 – 99
Mail: mariko.fabig@rauschpr.com / www.rauschpr.com



Pflaumen im Knusperspeck

Zutaten für 26 Röllchen

250 g KLUTH-Pflaumen, getrocknet, entsteint
125 g Käse (z.B. Roquefort oder französischer Hartkäse)
350 g Frühstücksspeck (Schinkenspeck)
50 g Butter
Toastbrot
Petersilie

Zubereitung

- 1.) Je entsteinte Pflaume mit einem Stück Käse füllen. Den Frühstücksspeck mit dem Messerrücken langziehen, halbieren und jede Pflaume damit umwickeln.
- 2.) Aus den Toastbrotsscheiben mit einem Förmchen Sterne oder Kreise ausstechen, mit geschmolzener Butter bestreichen und unter dem Grill goldbraun rösten. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten.
- 3.) Die gefüllten Pflaumen grillen, bis der Speckmantel knusprig ist. Auf die gerösteten Toastscheiben geben, mit Petersilie garnieren und warm servieren. Ein Genuss!