

Petrella



FrISChe Rezepte mit dem neuen Petrella Kräuter!

Glesse, April 2015. Der Sommer steht vor der Tür: Die Tage werden länger, die Sonnenstrahlen werden wärmer, es grünt und blüht. Vorbei ist die Jahreszeit der deftigen Gerichte, stattdessen kommen wieder sommerfrISChe Mahlzeiten auf den Tisch! Und was passt besser zu einem sonnigen Tag als ein köstlich-leichtes Sommermenü mit dem neuen Petrella Kräuter?

Passend zum Start der schönsten Jahreszeit bringt der neue Petrella Kräuter lecker-leichte Genussmomente auf den Tisch. Die Kreation aus frischem Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln und Dill in Kombination mit cremigem Frischkäse bietet die perfekte Verfeinerung eines köstlichen Frühlingmenüs.

Wie wäre es als Vorspeise mit einer italienischen Bruschetta? Dem klassischen Gericht verleiht Petrella Kräuter den ganz besonderen Pfiff. Einfach den Frischkäse auf ein knuspriges Baguette streichen und eine kurz angebratene Mischung aus Schalotten, Champignons und frischen Tomaten daraufgeben. Noch ein wenig Basilikum dazu und fertig ist die köstliche **Bruschetta alla Petrella!**

Für ein frisches Genuss-Highlight zum Hauptgang sorgen die **Kalbsfilets mit Petrella-Kräuter-Topping**. Für das Topping Petrella Kräuter mit Butter, Kapern sowie saftigen Zucchini raspeln vermischen und auf den saftig gebratenen Filets anrichten. Lecker schmecken dazu Zucchini in würziger Petrella-Sauce und geröstetes Baguette als frühlingshafte Beilagen.

Oder wie wäre es mit frischen **Garnelen in Petrella-Kräuter-Sauce**? Dafür Garnelen kurz anbraten und zusammen mit fruchtigen Kirschtomaten und italienischer Pasta in einer Petrella-Kräuter-Sauce anrichten. Je nach Geschmack kann das Gericht zum Beispiel mit herben Kräutern und saftigen Rispen Tomaten direkt aus dem Ofen verfeinert werden.

Petrella



Auf den Geschmack gekommen? Petrella bietet noch viele weitere Varianten der leckeren Frischkäsezubereitung. Ob Schnittlauch, Porree, Paprika, Peppasweet, Feta, Frühlingszwiebel, Tomate-Basilikum, ob klassisch auf's Brot oder in leckeren Rezepten – mit Petrella kommen Geschmack und Abwechslung auf die Teller!

Petrella Pressedienst

The Food Professionals Köhnen AG • Julia Mikki
Kohltreiberweg 4 • 45549 Sprockhövel

E-Mail: pressedienst@food-professionals.de

Tel.: 02339 9185-270

Fax: 02339 9185-300