

JÜLICHER
Genuss
LADEN

*Starten Sie mit uns fit in den
Frühling mit ...*

Sonnige Salatdressing Variationen
Fruchtiger Frühlingssalat

Ihre Einkaufsliste für 100 ml Dressing

50 ml Walnussöl

50 ml Erdbeer Aperitif Essig oder Wahlweise Crema Balsamica mit Cranberry oder Blaubeere

1 gehäufte Teelöffel Riesling Senf aus der Monschauer Senfmühle

1 Messerspitze von unserem köstlichen Provence Salt Pfeffer

Marc de Champagne Weißweinessig (nach Geschmack)

Zutaten gut miteinander vermengen. Anschließend nach Geschmack mit Provence Salt und Pfeffer würzen.

Unser Tipp: Variieren Sie den Säuregehalt des Dressings nach Belieben mit unserem Marc de Champagne Balsamessig.



JÜLICHER
Genuss
LADEN

Starten Sie mit uns fit in den
Frühling
zum Beispiel mit ...

Herzhaft, frisch & mediterran

Ihre Einkaufsliste für 120 ml Dressing

50 ml Zitrone auf Olivenöl
50 ml Tomaten Balsam Essig
1, 5 Esslöffel Bruschetta Classic
Ca. 20 ml Aceto Balsamico Qualita 11

Vermengen Sie zunächst Essige und Öl. Geben Sie nun das Bruschetta Gewürz hinzu und verrühren Sie es gut. Wahlweise können Sie noch etwas Salz und Pfeffer hinzugeben.



*Starten Sie mit uns fit in den
frühling
zum Beispiel mit ...*

Köstliches Senf – Dill Dressing
Ganz ohne Öl!

Ihre Einkaufsliste

Riesling Senf der Senfmühle Monschau
A Must Dilldressing
Marc de Champagne Balsam Essig

Vermengen Sie den Senf und das Dilldressing zu gleichen Teilen. Anschließend verfeinern Sie das Dressing mit Marc de Champagne Balsamessig und den Säuregehalt des Dressings zu variieren.



Starten Sie mit uns fit in den
frühling
zum Beispiel mit ...

Exotischer Sommersalat

Für 100 ml Dressing
40 ml Walnussöl
60 ml Passionsfrucht Aperitif Essig
Fruschetta Mix

Vermengen Sie Essig und Öl. Anschließend geben Sie nach Geschmack das fruchtige Fruschetta Gewürz hinzu.



JÜLICHER
Genuss
LADEN

*Starten Sie mit uns fit in den
Frühling
zum Beispiel mit ...*

Leckerer Dip, Marinade oder Brotaufstrich

Zaubern Sie einen feurig, würzigen Ketchup aus:

Mexican Bruschetta

Kräuteröl Mediterraneo

Tomaten Balsam Essig

Geben Sie das Mexican Bruschetta in eine Schale und fügen Sie etwas Wasser hinzu. Lassen Sie die Masse kurz aufquellen. Anschließend geben Sie Kräuteröl Mediterraneo hinzu und schmecken den Ketchup mit etwas Tomaten Balsam Essig ab



JÜLICHER *Genuss* LADEN

Starten Sie mit uns fit in den Frühling zum Beispiel mit ...

Einfach lecker... Flying Buffet Junges Gemüse mit Begleitung

- 150 g Magerquark
- 150 g Creme Fraiche
- 1 Prise Salz
- 1,5 EL Kräuterdip (z.B. Zitrone Dill)
- 2 Gurken
- 4 große Möhren
- 2 Staudensellerie
- 3 Paprika



Quark, Creme Fraiche und Dip miteinander verrühren und mit Salz abschmecken. Gemüse waschen (gegebenenfalls schälen) und in gleich große Streifen schneiden. Den angerührten Dip auf 10 kleine Gläser verteilen und das Gemüse reinstellen.



JÜLICHER *Genuss* LADEN

*Starten Sie mit uns fit in den
frühling
zum Beispiel mit ...*

Lachs – Dill Ecken

Toastbrot

a Must Dill Dressing
geräucherten Lachs

Toastbrot toasten oder kurz in Zitrone auf Olivenöl rösten. Dann a Must Dressing Dill drübergeben und zum Schluss eine Scheibe Lachs. Gegebenenfalls mit etwas Hawaiisalz verschönern.



JÜLICHER *Genuss* LADEN

Starten Sie mit uns fit in den Frühling mit ...

Blaubeer - Tiramisu für 6 Personen

500 Gramm Blaubeeren (Heidelbeeren)
500 Gramm Mascarpone
3 Eier, getrennt
6 Essl. Vanille Zucker aus echter Vanille (bei uns erhältlich)

1 Pack. Löffelbiskuits
Crema Balsamica mit Blaubeere
Likör nach Geschmack, z.B. Marc de Champagne Trüffel Sahne Likör

Eigelb mit Zucker rühren, bis die Masse weisslich wird und sich der Zucker aufgelöst hat. Mascarpone unterrühren und steif geschlagenes Eiweiß unterheben. Mascarponecreme abwechselnd mit Blaubeeren und den Löffelbiskuits in eine Glasschüssel schichten. Die Löffelbiskuits mit Likör beträufeln. Zum Garnieren der letzten Schicht mit Mascarpone eine kleine Hand voll Blaubeeren aufbewahren. Anschließend einen kleinen Schuss Crema Balsamica mit Blaubeere als Finish. Nach Belieben weiße Schokolade drüber raspeln.

JÜLICHER
Genuss
LADEN

*Starten Sie mit uns fit in den
Frühling mit ...*

Exotisches Salatdressing mit Passionsfrucht

Sie benötigen für 100 ml
30 ml Walnussöl
20 ml Kürbiskernöl
50 ml Passionsfrucht Aperitif Essig
Riesling Senf
Etwas Provence Salt
Pfeffer

JÜLICHER
Genuss
LADEN

*Starten Sie mit uns fit in den
Frühling mit ...*

Dornfelder Salatdressing

Sie benötigen für 100ml
50 ml Arganöl
50 ml Dornfelder Aperitif Essig
Etwas Riesling Senf
Provence Salt
Pfeffer

JÜLICHER
Genuss
LADEN

*Starten Sie mit uns fit in den
Frühling mit ...*

Dattel & Feige auf Makadamia Nuss Dressing

Ihre Einkaufsliste für 100 ml Dressing
50 ml Crema Balsamica mit Dattel und Feige
50 ml Makadamia Nuss Öl
Etwas Honig Mohn Senf
Provence Salt
Pfeffer



JÜLICHER Genuss LADEN

*Starten Sie mit uns fit in den
Frühling mit ...*

Frisch & Fruchtig mit Argan Öl

Sie benötigen für 100 ml

50 ml Argan Öl (oder Walnussöl)

50 ml Passionsfrucht Aperitif Essig

Fruschetta Mix

Wahlweise mit etwas Honig – Mohn Senf verfeinern.



JÜLICHER *Genuss* LADEN

*Starten Sie mit uns fit in den
Frühling mit ...*

Cranberry auf Olivenöl

Ihre Einkaufsliste für 100 ml Dressing
50 ml Crema Balsamica mit Cranberry
50 ml Olivenöl aus Sitia
Ein Spritzer Marc de Champagner Balsam Essig
Etwas Honig Mohn oder Riesling Senf
Provence Salt
Pfeffer

JÜLICHER
Genuss
LADEN

*Starten Sie mit uns fit in den
Frühling mit ...*

Cocktail „Ananas Kiss“

Für eine Portion

6 cl Roter Weinbergpfirsich Likör

2 cl Waldhimbeer Geist

2 cl Cranberry Likör

4 cl Ananassaft

4 cl Orangensaft

Zutaten in einen Shaker geben und gut schütteln.

Glas gegebenenfalls mit einem Zuckerrand garnieren.