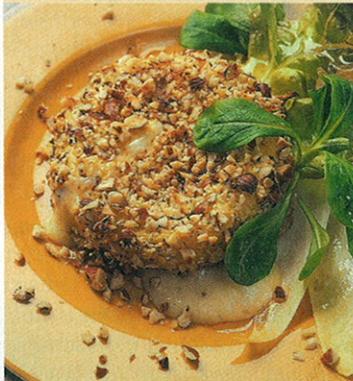


e Woche

WOCHENENDE



Tomme im Haselnussmantel

Für 4 Personen

Backblech und Backpapier

Tomme: 4 Tommes, Salz, Pfeffer, 100 g Haselnüsse, fein gehackt, 1 Ei, verquirlt

Salat: 250 g Blattsalat der Saison, z. B. Nüsslisalat, Eichblatt, Zuckerrhut, Chicorée, 3 EL Kräuteressig, Salz, Pfeffer, Paprika, 3 EL Rapsöl, 2 EL Haselnussöl

1 Haselnüsse mit wenig Salz und Pfeffer in einem flachen Teller vermischen. Tommes im Ei und dann in den Haselnüssen wenden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens 10 bis 15 Minuten backen.

2 Für den Salat die vorbereiteten Blätter auf Teller schön anrichten.

3 Für die Sauce alle Zutaten gut verrühren. Salat damit beträufeln.

4 Tommes anrichten und warm servieren.

Tipp: Statt Haselnüssen gehackte Baumnusskerne verwenden.

Rezepte



Hüppen für einen guten Zweck

Die Schweizer Hüppenmanufaktur Gottlieber Spezialitäten AG präsentiert gemeinsam mit der Merkur Confiseries AG und dem Künstler Rolf Knie zwei exklusive Edel-Schmuckdosen. Ein Teil des Verkaufserlöses kommt den Wasserprojekten der Karlheinz-Böhm-Stiftung Menschen für Menschen in Äthiopien zugute. «Wasser ist ein Grundbedürfnis der menschlichen Existenz. Wir unterstützen die Menschen in Äthiopien, damit sie langfristig Zugang zu sauberem Wasser haben», erklärt Rolf Knie, Stiftungsrat und Mitbegründer der Stiftung Menschen für Menschen in der Schweiz.



835 getestete Restaurants

Kürzlich ist der «GaultMillau 2011» erschienen – das Standardwerk für alle, die gut essen wollen. Die 45 Testerinnen und Tester haben ganze Arbeit geleistet: 835 Restaurants und 100 Hotels mit Punkteköchen werden gelistet, so viele wie noch nie zuvor. «GaultMillau 2011», 52 Franken.

