



FruchtFein

- Westfälische Früchteküche -

Liebe FruchtFein - Freunde!

Herzlich Willkommen zum Newsletter für den Januar und Februar 2019.

Zum Tag der Liebe Leckerer verschicken!
Am 14. Februar ist Valentinstag!

Geschenkkarton mit Holunderblütensirup,
Himbeerbalsamico und Marmelade Rote Liebe
(Erdbeer, Himbeer, Kirsch).
Mit Geschenkkarte und Ihrem Wunschtext.



Persönliche Liebes-Marmelade
mit Wunschtext:
Aus Roter Liebe (Erdbeer, Himbeer, Kirsch) wird
deine eigene Marmelade!



Rezept der Saison

Für alle, die gerne selber kochen!



Glücksrolle mit Paprika-Kirsch-Chutney (vegan)

Zutaten für 4 Rollen:

30 g asiatische Glasnudeln

40 g Paprika-Kirsch-Chutney von FruchtFein

50 g Räucher Tofu

50 g Salatmix mit Möhren

½ Gurke

Koriander (frisch)

Sojasauce

Öl zum Braten

4 Blätter Reispapier

Vorbereitung der Füllung:

1. Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen bis sie weich sind.
2. Weiche Glasnudeln abgießen und in kleine Stücke zerschneiden.
3. Glasnudeln mit dem Chutney mischen und mit Sojasauce abschmecken: ziehen lassen.
4. Tofu klein schneiden und in etwas Öl leicht kross anbraten.
5. Salat waschen und klein schneiden.
6. Koriander waschen und klein hacken.
7. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mischen.
8. Zuletzt die Gurke in dünne Scheiben schneiden.
9. Küchentuch anfeuchten und auf die Arbeitsplatte legen.

Zubereitung der Rollen:

1. Ein Blatt Reispapier kurz in lauwarmes Wasser tauchen und dann auf das feuchte Küchentuch legen. 1-2 Minuten warten, bis das Reispapier weich ist.
2. Dann $\frac{1}{4}$ der Füllung auflegen (siehe Foto) und das Papier oben und an den Seiten auf die Füllung falten und dann einrollen (siehe Fotos)



Kochworkshop **Westfalen trifft Asien** - Sommerrollen mit Chutney selber machen auf der Grünen Woche 2019 in Berlin auf der NRW Showbühne!



Wo finden Sie FruchtFein demnächst?

22. - 24. März 2019 Frühlingsträume Schloss Harkotten in Sassenberg
täglich 10.00 - 18.00 Uhr
