deli
Koch doch, wie du bist

Eis am Stiel

MIT FRUCHT, SCHOKO ODER MIT SCHUSS

72
LÄSSIGE REZEPTE FÜR EINEN PERFEKTEN SOMMER

TACOS
MEXIKO AUF DIE HAND

PRICKELND: LIMONADE SELBST GEMACHT

Overnight Oats mit Honig-Crunch

Beeren-Smoothie-Kefir-Bowl

LEICHT & LECKER

Von Smoothie- bis Reis-Bowl mit Lachs: wir genießen jetzt schüsselweise

deli 4|2017 Bowls • Tacos • Eis • Beerenkuchen • Limonade
deli-magazin.de
3,90 € · Nr. 4|2017
Österreich 4,40 €, Schweiz 6,30 SFR,
Italien 5,20 €, Spanien 5,20 €,
BeNeLux 4,60 €

Häppchen

ZUM HINREISEN

BARBIE WORLD

Im „Museum of Ice Cream" kann man das Erwachsenen-Ich draußen lassen, denn hier werden Kindheitsträume wahr: Man kann in bunten Streuseln baden, in pinken Banana-Split-Räumen schaukeln und rosa-türkis-farbenes Eis schlecken. Kein Wunder, dass Drew Barrymore hier schon zu Besuch war. Ein Museum gibt es in New York, vor wenigen Wochen wurde ein weiteres in Los Angeles eröffnet. Zwei Traumziele, zu denen man eh reisen will. Also schnell Flüge buchen!
museumoficecream.com

Best of Summer

ZUM EINREIBEN

GUT GEÖLT

Auf 1 El Marinade 2 El Öl geben, Fleisch bestreichen, grillen und Urlaubsgefühl schmecken. Marinade von Soul Spice, ca. 9 Euro, über **soul-spice.com**

ZUM VERFEINERN

GANZ IN ROSA

Das Fleur de sel hat sich auf Rosen gebettet. Außerdem gehen pro Topf 2 Euro an die Initiative „Pink Ribbon", die über Brustkrebs aufklärt. Ca. 17 Euro, über **viani.de**

ZUM SCHNEIDEN

GERADE LINIE

Gemüseschnippeln steht nicht gerade auf unserer Hitliste. Mit dem schicken Marmorbrett wird's zum Event! Von House Doctor, ca. 31 Euro, über **minimarkt.com**

ZUM MITNEHMEN

GANZ GROSS, DIE KLEINE

Kein hektisches Kramen an der Kasse mehr. Zusammengefaltet passt die „Anybag" in jede Handtasche und lässt sich dann blitzschnell entfalten. Ab 5 Euro, **anybags.de**

ZUM HUHN

TOMATE TRIFFT PFIRSICH

Für alle, die es nicht so scharf mögen, ist die Kombination aus Tomaten, Pfirsich und einem Hauch Chili perfekt. Jambo Africa, im gut sortierten Supermarkt, ca. 2,80 Euro

ZUM GEMÜSE

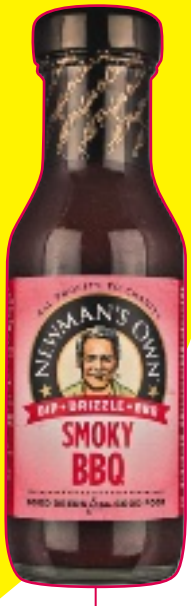
FLÜSSIGES GOLD

Bio-zertifiziert, vegan und glutenfrei: Die fruchtige Currysauce mit Mango und Banane ist durch und durch gut. Deli Fair, im gut sortierten Supermarkt, ca. 5 Euro

ZUM STREUEN

WE ARE FAMILY

Dürfen wir vorstellen? Zooze, eine Familienmanufaktur für feine Gewürze und Saucen in Köln. Auf ihren Verpackungen: die Vorfahren der Gründer. Uns hat es das marrokanische „Ras el Hanout" angetan, mit Jan vorne drauf. Ca. 6 Euro, **zooze.de**



ZUM NACKEN

RAUCHZEICHEN

Hollywoodstar Paul Newman ist der Erfinder dieser rauchigen Grillsauce. Newman's Own jetzt auch in Deutschland im gut sortierten Supermarkt erhältlich, ca. 3 Euro

GEWINN-SPIEL

EINMAL BITTE RECHT LECKER

Für eure Food-Fotos

Die köstlichsten Momente des Sommers easy festhalten: In Kooperation mit Knorr Natürlich Lecker! Salatdressings verlosen wir sieben Sofortbildkameras und Probierpakete im Wert von je 180 Euro

Sommer ist Salatzeit! Beim Picknick am See, auf dem Balkon, beim Fest mit Freunden – er ist immer dabei. Mit Knorr Natürlich Lecker! Salatdressings verlosen wir sieben Fujifilm Instax Sofortbildkameras inkl. Filmen, damit ihr all die schönen Erinnerungen stimmungsvoll festhalten könnt. Zudem bekommt ihr noch ein Probierpaket mit allen Dressingsorten. Macht mit und beantwortet einfach unsere Gewinnspielfrage:

Was für einen Salat serviert unser Koch Marcel zum Tatar?

Schickt die Lösung mit Namen, Adresse, E-Mail und Telefonnummer an:

deli-magazin.de/gewinnspiel
Teilnahmeschluss: 1. September 2017

Die Gewinner werden per Los-verfahren ermittelt und schriftlich benachrichtigt. Eine Barauszahlung des Gewinns oder eine Übertragung des Gewinns auf einen Dritten ist ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es gilt deutsches Recht. Teilnehmen kann nur, wer eigenhändig mitmacht. Ausdrücklich ausgeschlossen sind Einsendungen, die Gewinnspiel-Services oder ähnliche Dienstleister für ihre Kunden/Mitglieder vornehmen.

Produktinfos unter ***knorr.de***

NEU

MARKE Frosch®
Reine Pflege

Sanft zur Haut – stark im Design

Naturnahe Kosmetik

ZUM GRILLEN

HIP, HIPPER, DIPSTER

Einfacher war es noch nie, Dips zu machen! Joghurt und Crème fraîche zu gleichen Teilen zusammenrühren und eine der Gewürzmischungen dazugeben. Je nachdem, ob ihr euch für das komplex-indische „Mister Mumbastik", das scharf-argentische „Hey, Chimi" oder das aromatisch-italienische „Seniore Promodore" entscheidet – jede Creme wird anders. Super Idee!
Je ca. 15 Euro, **dipster.de**

ZUM EINSEIFEN

KLEINER SAUBERMANN

Eigentlich füllen die Berliner Jungs von Oel griechische Olivenöle ab. Nebenbei machen sie aber auch diese Seife aus Koroneiki-Oliven, Sheabutter und Avocadoöl, die herrlich intensiv riecht. Ca. 4 Euro, **oel-berlin.de**

ZUM AUFBLÜHEN

Flower Power

Tut Bienen etwas Gutes und werft zwischen August und Oktober Saatbomben, aus denen ein Jahr später nektarreiche Wildblumen wachsen. Von Kabloom, ca. 5 Euro, **artenzauber.com**

Redakteurin Roxy
hat probiert

SCHLUCK *des Monats*

Was ist das? „Aromatic Tonic Water" von Fever Tree, die eigentlich nur guten Stoff produzieren. Es ist rosa, natürlich gefärbt von der Rinde des südamerikanischen Angostura-baums. Weil mich gerade alles Kulinarische von diesem Kontinent magisch anzieht, musste ich das Tonic Water einfach probieren.

Wie schmeckt's? Herb, spritzig. Ich nehme „Niemand Dry Gin" dazu, einfach weil die Flasche auch rosa ist. Noch ein Gläschen mit „Edinburgh Cannonball Gin", eine Zitronenzeste rein. Entzücken, weil alles so hübsch aussieht. Je länger sich das Tonic mit den Gins verbindet, desto runder schmeckt's. Der „Cannonball" funktioniert aber besser, vermutlich wegen der stärkeren Wacholdernote.

Wann trinkt man das? Mit der besten Freundin auf dem Balkon. Oder beim Netflix-Mädelsabend mit Nachos und Guacamole. Wichtig: Vor Sonne schützen, sonst bleicht das Tonic Water aus.

Wo bekommt man den Stoff? Im gut sortierten Super- und Getränkemarkt. 0,2 l kosten ca. 1,50 Euro. **fever-tree.de**

ZUM AUFHÜBSCHEN

Statement setzen

Besser als jeder Button: Die Aufnäher muss man auf Baumwolle und Jeans gar nicht aufnähen – kleben reicht. Von Mokuyobi, ca. 8 Euro, über **saltwater-shop.com**

NEU
MARKE
Frosch®
Reine Pflege
Sanft zur Haut – stark im Design
Naturnahe Kosmetik

ZUM TOPPEN

SUPER, DANKE!

Glutenfrei, vegan und paleo – dieses Müsli kann alles und schmeckt dazu noch 1a. Streng genommen handelt es sich um reine Superfood-Mischungen, die man mit Joghurt mischen, als Topping nehmen oder einfach so wegessen kann. Je ab ca. 9 Euro, **march-and-june.com**

ZUM UMHÄNGEN

GOLDENES GEBÄCK

Wenn unsere Köchin Julia kommt, bringt sie uns immer die leckersten Croissants Hamburgs mit. Vielleicht finden wir deshalb die Kette vom dänischen Label Jukserei so toll. Und die Croissant-Brosche. Und den Croissant-Schlüsselanhänger. Kette ca. 70 Euro. **jukserei.dk**

NEU im Supermarkt

FÜRS WOCHENENDE
Bavaria meets America: Die Grillsauce vereint Bier und Honig das Beste aus beiden Welten – aromatisch! Von Bbque, **ca. 4 Euro**

FÜR DIE BROTZEIT
Der Klassiker: Die würzige Käsecreme ist aus 100 Prozent bayerischem Camembert.
Ca. 2 Euro

FÜR DEN FEIERABEND
Harmonisch, fruchtig, schick: „Zwickl" macht Biergartenlaune. Von Paulaner, Kiste mit 20 Flaschen
ca. 17 Euro

ZUM BRATEN

FÜR FLEISCH UND FISCH

Da wird doch der Fisch in der Pfanne verrückt! Und unsere Köche erst – die waren nämlich begeistert von der streubaren Kakaobutter. Als Alternative zu Öl oder Butter gibt man sie vor dem Braten auf Fleisch oder Fisch. Weil „Fät" Hitze über 200 Grad verträgt, bekommt das Bratgut eine klasse Kruste und bleibt innen saftig. Ca. 6 Euro, **intelligentcooking.de**

ZUM BROT

VEGANE VERFÜHRUNG

Cremig ist dieser vegane Aufstrich auf Hanf-Tufo-Basis, dessen erdige Rote-Bete-Note von Kokosmilch aufgefangen wird. Macht sich auch super zu Falafeln oder auch in unserer Marrokanischen Bowl (S. 24). „Hanfkrem" von Hanfwerk, ca. 3 Euro, über **gegessenwirdimmer.de**

ZUM VERSCHENKEN

ENTSCHULDIGUNG!

Manchmal muss man etwas wiedergutmachen. So eine hübsch verpackte Schokolade kann da durchaus helfen. Sie hat einen Kakaoanteil von 43 Prozent und einen zarten Schmelz. Mit ca. 6 Euro ist die Tafel nicht günstig, aber gute Freunde sind das auf jeden Fall wert. **sweetcouture.de**