

deli

deli

Koch doch, wie du bist

*Für
Dich!*

„SWEET LOVE“-
GEWÜRZ-TÜTCHEN
AUF SEITE 35



WAS FÜR EIN FEST

*Von Veggie-Weihnacht bis
Ente easy-peasy*

70

WAHNSINNS-
WINTERREZEPTE

**PLÄTZCHEN-
PARTY**

*Lade deine Freunde ein und backe in
entspannter Runde Zimtbrezeln, Shortbread,
Tahini-Cookies und Mohn-Makronen*

**WARM IM
BAUCH**
Porridge zum
Frühstück

AUSPACKEN!
WIR GAREN
LACHS, HUHN UND
KÄSE IN PAPIER





ZUM SERVIEREN
WAS FÜR'N BRETT!

Das nennen wir mal durchdacht: Das Schneidbrett hat Aussparungen für zwei Messer, die dank Magneten auch beim Tragen oder Aufhängen genau dort bleiben. „Cheeseporn“ von DOIY, ca. 45 Euro, über minimarkt.com



ZUM KNABBERN
DIE KLEINE UNBEKANNTE

Dürfen wir vorstellen? Die Pili-Nuss. Sie kommt von den Philippinen, ist reich an ungesättigten Fettsäuren und Vitamin E und schmeckt wunderbar buttrig. Ein Kennenlernen lohnt sich! „Pili Nuts“ von Raw & Wild, verschiedene Sorten, je ab ca. 6 Euro, über tastestories.com



ZUM SALAT
Geht gut runter

Was für ein Allroundtalent: Ob zum Dippen fürs Brot, zum Braten oder als Beigabe zum Salat – das ausgewogene Olivenöl „Love“ passt immer. Von Viani, ca. 12 Euro, viani.de



ZUM ENTDECKEN
DIE STADT ERSCHMECKEN

Wie man eine Stadt am besten erkundet? Indem man sich von Locals Insidertipps zeigen lässt. Bei eat-the-world könnt ihr Touren in mehr als 80 Städten buchen, euch von einem Einheimischen viel über die Geschichte und die Besonderheiten eines Viertels erzählen lassen. Das Beste: Ihr entdeckt Restaurants und Cafés, die ihr so wahrscheinlich nicht gefunden hättet, und könnt sogar kleine Leckereien probieren. Perfekt für den eigenen Urlaub oder als Geschenk. Pro Tour 33 Euro. Infos und Gutscheine über eat-the-world.de



Im Münchener Restaurant „Hungriges Herz“ gibt's zwischendurch Häppchen

Foto: Jorma Gottwald (1), Florian Jaenicke Photography (3); Illustration: freepik.com