

PRESSEINFORMATION**Sommer auf dem Teller: Mediterranes Rezept zum Genießen**

Heilbronn, März 2026 – Wenn im Sommer das Leben leichter wird und sich kulinarische Momente gerne spontan ergeben, darf eines nicht fehlen: das richtige Meersalz. Mit der AQUASALE 250 g Dose Grobes Meersalz zieht mediterrane Unbeschwertheit direkt auf den Esstisch ein – griffbereit für jeden Genussmoment.

Das grobe, naturbelassene Meersalz stammt aus sonnenverwöhnten Salzgärten des Südens überzeugt durch seinen Crunch. Ob bei geselligen Grillabenden, schnellen Feierabendgerichten oder süßen Sommerkreationen – die handliche Dose macht das Nachwürzen am Tisch so unkompliziert wie nie zuvor. Als Inspiration empfiehlt sich unser schnelles Grill-Baguette „Italia Style“ – ideal für alle, die mediterrane Aromen lieben.

Grill-Baguette Italia**Zutaten für 4–6 Portionen:**

4 EL Mayonnaise

1 TL mittelscharfer Senf

Saft und Abrieb von ½ Bio-Zitrone

AQUASALE Feines Meersalz mit Jod

Pfeffer

2 Tomaten

1 Bund Rucola

2 Kugeln Büffelmozzarella (à ca. 125 g)

2 Rumpsteaks (à ca. 200 g)

4 EL Sonnenblumenöl

2 Baguettes (à ca. 250 g)

AQUASALE Grobes Meersalz

Zubereitung:

Für die Zitronen-Mayo, Mayonnaise, Senf, Zitronensaft und -abrieb in einer Schüssel verrühren. **Mit AQUASALE feines Meersalz mit Jod** und Pfeffer würzen.

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen und trocken schütteln.

Büffelmozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Steaks mit je 1 EL Öl bepinseln und auf einem heißen Grill 6–8 Minuten bei direkter Hitze grillen. Bei indirekter Hitze bis zur gewünschten Garstufe 5–10 Minuten zu Ende grillen.

Vom Grill nehmen und ca. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Baguettes waagrecht halbieren, Schnittflächen mit übrigem Öl bepinseln. Mit der Schnittfläche nach unten auf dem heißen Grill 2–4 Minuten rösten. Steaks in Scheiben schneiden und mit **AQUASALE grobes Meersalz** und Pfeffer würzen.

Untere Baguettehälften mit Zitronen-Mayo bestreichen und mit Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, Rucola und Steakscheiben belegen. Obere Baguettehälften darauflegen und Baguettes nach Belieben halbieren oder dritteln.

Bildmaterial



AQUASALE Rezeptbild Grill-Baguette Italia



AQUASALE Grobes Meersalz 250g Dose Rezeptbild Grill-Baguette Italia

Über AQUASALE

AQUASALE ist in Deutschland seit vielen Jahren Marktführer im Meersalzsegment. Die Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG steht für Vielfalt aus dem Meer. Den ursprünglichen Geschmack verdankt das Meersalz seiner besonderen Gewinnung durch natürliche Verdunstung in den Salzgärten des Südens. Heute umfasst das Sortiment insgesamt fünf Meersalzvariationen in verschiedenen Körnungen mit und ohne Zusätze.

Mehr Informationen: www.aquasale.de

Bitte nehmen Sie bei Rückfragen, Interviewanfragen oder für Bildmaterial Kontakt mit uns auf. Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Pressekontakt

Südwestdeutsche Salzwerke AG

Christina Bublikov

Tel.: 07131 959-1866

E-Mail: Christina.Bublikov@salzwerke.de

www.aquasale.de