



PRESSEINFORMATION

Mediterraner Brotaufstrich mit einer Prise „Meer“ Selbstgemachte Ratatouille-Feta-Creme

Heilbronn, im September 2017. Gute Freunde will man kulinarisch verwöhnen. Um mehr Zeit mit den Liebsten verbringen zu können, entscheiden sich smarte Gastgeber für Snacks, die sich leicht vorbereiten lassen. So wie die Ratatouille-Feta-Creme, die exklusiv für die Meersalzmarke Aquasale kreiert wurde.

Mit wenigen Handgriffen alle begeistern! Das hört sich gut an? Mit der Feta-Ratatouille-Creme gelingt das garantiert. Aus frischen Zutaten selbst gemacht, passt sie ideal zu Ciabatta und kann je nach Bedarf bis zu drei Tage im Kühlschrank frischgehalten werden – falls etwas davon übrig bleibt, versteht sich.

Einfache Zutaten, maximaler Geschmack

Paprika, Zucchini und Aubergine – die drei knackigen Gemüsesorten bilden die Basis. Gemeinsam mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten sowie Thymian, Pfeffer, Feta und Aquasale Meersalz – geerntet in den Salzgärten des sonnigen Südens – entsteht der leckere Aufstrich.

Tipp: Wer Freude am Selbermachen gewonnen hat, kann auch das Ciabatta in wenigen Schritten selbst backen. Wie das duftet!

Rezept: Ratatouille-Feta-Creme

Zubereitungszeit: 45 Min.

Kühlzeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Sie brauchen:

2 Zehen Knoblauch

1 rote Zwiebel

½ gelbe Paprika
½ rote Paprika
½ Zucchini
¼ Aubergine
Olivenöl (zum Anbraten)
300 g Dosentomaten
Aquasale Meersalz, fein
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL getrockneter Thymian
300 g Feta

Zubereitung:

Den Knoblauch fein hacken und das Gemüse in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, dann das restliche Gemüse dazugeben und ca. 5 Min. anschwitzen, dabei mehrfach umrühren.

Die Dosentomaten zufügen und etwas zerstückeln. Mit Meersalz, Pfeffer und Thymian würzen, dann offen für ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Das Ratatouille vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Kaltes Ratatouille zusammen mit dem Feta in einen Standmixer geben und pürieren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Der Aufstrich hält sich gekühlt ca. 3 Tage.

Tipp:

Alternativ kann der Feta auch gewürfelt unter das noch stückige Gemüse gehoben werden.

Rezeptkreation © www.kuriositaetenladen.com für Aquasale

Rezept: Schnelles Dinkel-Ciabatta

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Ruhezeit: ca. 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht

**Sie brauchen:**

500 g Dinkelmehl
10 g frische Hefe
300 ml Wasser, lauwarm
1 TL Aquasale Meersalz, fein

Zubereitung:

Mehl, Hefe, Meersalz und lauwarmes Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig vermengen. Mit einem Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort auf die doppelte Größe gehen lassen.

Den Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben (nicht mehr kneten), locker zu einem typischen Ciabatta-Laib formen (Länge ca. 40 cm) und einmal gegeneinander drehen.

Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Das Ciabatta auf der mittleren Schiene im heißen Backofen 15 Min. backen.

Anschließend die Temperatur auf 200 °C reduzieren und weitere 15 Min. knusprig hellbraun backen. Ciabatta aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen.

Tipp:

Dieses Basis-Ciabatta-Rezept lässt sich nach Belieben verfeinern. Wer es mediterran mag, gibt vor dem Gehen des Teiges beispielsweise frische Kräuter und klein geschnittene Oliven, Peperoni oder getrocknete Tomaten hinzu.

Rezeptkreation © www.monsieurmuffin.de für Aquasale

Mehr Rezepte und Informationen rund um Aquasale Meersalz finden Sie unter www.aquasale-meersalz.de

Aquasale

Bildmaterial:



AQS_Ratatouille-Feta-Creme.jpg
©www.kuriositaetenladen.com für Aquasale

Die selbstgemachte Ratatouille-Feta-Creme besteht aus frischen Zutaten und einer Prise Aquasale Meersalz.



AQS_Meersalz_fein_Paket.jpg

Das Meersalz von Aquasale gibt es im 500 g Paket. Es ist mit dem wertvollen Spurenelement Jod angereichert und eignet sich dank seiner feinen Körnung ideal zum Kochen und Backen.

Über Aquasale

Aquasale ist in Deutschland seit vielen Jahren Marktführer im Meersalzsegment. Die Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG steht für Vielfalt aus dem Meer. Seinen ursprünglichen Geschmack verdankt das Meersalz seiner besonderen Gewinnung durch natürliche Verdunstung in den Salzgärten des Südens. Das erste Aquasale Produkt wurde bereits 1985 angeboten, heute umfasst das breite Sortiment insgesamt acht Meersalzvariationen in verschiedenen Körnungen (Fleur de Sel, feines und grobes Meersalz), mit und ohne Ergänzung von z. B. Jod oder Bio-Kräutern (geprüft durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006 ABCERT AG). Mehr Informationen: www.aquasale-meersalz.de

Bitte nehmen Sie bei Rückfragen, Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Kontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Lena Backfisch
Tel.: 07131/959-1866
E-Mail: lana.backfisch@salzwerke.de
www.aquasale-meersalz.de

Pressekontakt:

Ansel & Möllers GmbH
Simone Lenz | Svenja Dreher
Tel.: 0711/92545-219
E-Mail: s.lenz@anselmoellers.de
www.anselmoellers.de