

Die Gspan Küche für zuhause

Bündner Gerstensuppe

3 dl CHF 6.--

6 dl CHF 11.--

G'hackets mit Hörnli & Öpfelmues

2 Portionen CHF 13.--

Hörnli zum selber kochen werden mitgeliefert

Hacktäschli in Sauce

Quarkpizokel & Rüeblli

1 Portionen CHF 10.50

2 Portionen CHF 19.--

Swiss Prime Rindsbraten in Rotweinsauce

Quarkpizokel & Rüeblli

1 Portionen CHF 13.--

2 Portionen CHF 25.--

Tomatensauce im Glas für Pasta

400 ml CHF 7.--

Sauce all' arrabbiata

400 ml CHF 7.--

Zubereitung: Tomaten oder all'abbiata mit einem guten Schluck Olivenöl erhitzen und gekochte Spaghetti darin schwenken.

Etwas feingeschnittenen, frischen Basilikum und Blattpetersilie dazugeben. Alles gut durchmischen und mit Salz abschmecken.

Tipp: Anstatt den frischen Kräutern kann man auch etwas Pesto hinzugeben.

Schwarze Nüsse

5-7 St. je nach Grösse CHF 21.--

Zutaten: unreife Baumnüsse, Wasser, Zucker, Vanille, Sternanis, Orangen, Zitrone, Nelken, Zimt

Die fertigen schwarzen Nüsse erinnern von der Konsistenz her an eingelegte Oliven.

Servieren Sie die in Scheiben geschnittenen Nüsse zu Vanilleeis oder Pudding, zur Käseplatte, zu Terrinen oder zu deftigen Wildgerichten. Mit dem aromatischen Sirup können Sie auch Ihren Tee süßen oder zum Verfeinern von Desserts nehmen.

Holundergelée

Glas 200 g CHF 4.50

Zutaten: Holunderbeeren entsaftet, Gelierzucker, Zitronensaft