

# Lecker & praktisch

rund um die Küche

## Bella Italia lässt grüßen!

Jedes Kind mag Pizza – aber nicht jeden Belag. Mit dem Pizzarette-Stone-Miniofen kann sich jedes Familienmitglied seine eigenen Favoriten individuell zusammenstellen. Dank des klassischen Steinbodens schmecken die leckeren Mini-Pizzen knusprig-frisch wie im italienischen Ristorante. Gewinnen Sie mit LandKind einen von drei praktischen Mini-Pizzaöfen – um an der Verlosung teilzunehmen, bitte an folgende Adresse schreiben: Per Post: Panini Verlags GmbH, Betreff: LandKind/Pizzaöfen, 70165 Stuttgart Per E-Mail: landkind@panini.de, Betreff: Pizzaöfen Einsendeschluss ist der 19. August 2014. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



## Farbenfrohes Multitalent



Ob knackiges Gemüse, leichte Fisch- und Geflügelspezialitäten, knusprige Braten oder deftig-würzige Eintopfgerichte: Mit den gusseisernen Brättern von Le Creuset können Sie wie ein Profi die wohlschmeckendsten Gerichte zaubern. Das Kochgeschirr wird schon bei mittleren Temperaturen richtig heiß und eignet sich daher fürs scharfe Anbraten – aber auch Energie lässt sich so ganz nebenbei einsparen. Die Bräter sind auf allen Herdarten einsetzbar, auch Induktion, und funktionieren im Backofen bis 200 °C. **Bräter, Preis: ab 59,95 Euro, [www.lecreuset.de](http://www.lecreuset.de)**

## Gute Laune aufs Brot



Die fröhlichen Farben und einzigartigen Aromen der fruchtigen Aufstriche Rhabarber-Holunderblüte und Zitrone-Basilikum machen Lust auf ein sonniges Frühstück. Mit frischem Obst der Saison und ohne künstliche Zusätze erfreuen die außergewöhnlichen Kreationen von frisch säuerlich bis lieblich süß. **Fruchtaufstrich, Preis: je 6,50 Euro, [www.meins-fancyfoods.de](http://www.meins-fancyfoods.de)**



Sabine von Kienlin,  
LandKind Food-Redakteurin

## Mein Tipp: Flüssiges Gold

Gerade im Sommer freut man sich auf einen frischen Salat, der vor allem mit gutem Olivenöl angemacht ist – mit vielen wertvollen Fettsäuren. Aber woran erkennt man gutes Olivenöl? Grundsätzlich haben alle Olivenöle einen Nachgeschmack, der von natürlichen Faktoren wie Klima, Boden, Lage, Art der Frucht und Reifegrad abhängt. Dieser kann süß, bitter, würzig, mild, erdig oder fruchtig sein. Achten Sie beim Kauf auf das Etikett, dort steht alles drauf: In Europa wird Olivenöl hauptsächlich in drei Güteklassen angeboten: „Natives Olivenöl extra“ gehört zur höchsten Güteklasse. Es wird kalt gepresst und ist ohne chemische Zubereitung und Zusatzstoffe. „Natives Olivenöl“ wird ebenfalls kalt gepresst, hat aber einen höheren Fettsäuregehalt. Die geringste Qualität weist „Olivenöl“ ohne weitere Bezeichnung auf, bei dem kalt gepresstes mit raffiniertem Öl vermischt wurde.

Fotos: Hersteller

# Anzeige