

GRILLFEST

**SPECIAL
VEGGIE
& VEGAN**

Mit Antipasti,
Hauptspeisen,
Dressings, Dips
und Desserts

Open Air Season

TRENDS

Wild neu entdeckt
Mit Salz grillen
Brot & Co. backen

MUST-HAVES

Von Camping-Grills
bis Smoker Pipe

**DAS LIEBEN ALLE:
BESTES AMERICAN BBQ
– SO EASY, SO COOL**

151
Rezepte – da ist für
jeden etwas dabei

NEUE VIELFALT!

von Steaks, Burgern, Fisch, großen Stücken, Beilagen, Brot bis Saucen, ob
für die Gartenparty, zum Feierabend oder Camping. Plus: Desserts & Drinks

BEGLEITER MIT GESCHMACK

**Chili-Meersalz, Whisky-Senf, Gin-Mayo:
Diese Neuheiten verleihen Steaks, Pommes,
Burgern & Co. ein sexy spicy Update**



ÜBERRASCHEND

Die kleinen Aromabomben aus nordischem Meersalz, Kräutern oder Chilis krönen Gemüse, Grillgut oder auch Brot. 15 g um 6 Euro, von und über www.krautpunk.de

ASIATISCH

Die thailändische Erdnuss-Kokos-Satay-Sauce sorgt für exotisches Urlaubsfeeling im heimischen Garten. Fein zu Tofu und Gemüse. 150 ml um 4 Euro, von deSiam über www.oschaetzchen.com



EXTRAVAGANT

Das Grillkonfekt aus Kräutern, Schokolade und Gewürzen ist eine schöne Alternative zu Kräuterbutter. 6 x 12 g um 8 Euro, von und über www.schell-schokoladen.de

