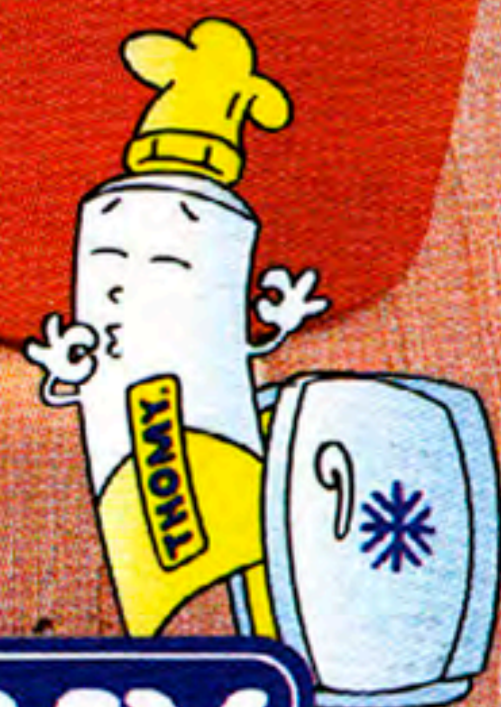


Die *neue* Gartenfrische
von **THOMY!**



NEU
IM KÜHLREGAL



THOMY

Macht aus Gutem das Beste.

THOMY Salad Bar Kräuter – frisch aus der Tube.

**Jederzeit zur Hand:
die beliebtesten Kräuter
der Schweizer, Schnittlauch,
Petersilie und Basilikum.**

Die absolute Neuheit von THOMY inspiriert zu vielen Kreationen, wenn es darum geht, auch ausserhalb der Kräutersaison kalte und warme Saucen, Marinaden, Salatsaucen und anderes mehr tagtäglich zuzubereiten.

Nicht jeder hat einen eigenen Kräutergarten, und frisch eingekaufte Kräuter müssen rasch, wenn möglich sogar tagfrisch verbraucht werden. Die tubenfrischen Kräuter von THOMY hingegen bringen Kräuterduft und -aroma – ob im Sommer oder Winter, ob zu trocken oder zu nass – jederzeit in Ihre Küche!

**THOMY Salad Bar
Schnittlauch**

Der Schnittlauch ist das Universalkräutchen! Schon für unsere Grossmutter war Schnittlauch neben Petersilie das meist verwendete Frischgewürz. Schnittlauch verträgt sich auch mit praktisch allen anderen Kräutern und Gewürzen und schmeckt zu fast allen Gerichten.

Er riecht zart nach Zwiebeln, und sein feines Aroma verflüchtigt sich allzu schnell, wenn er zu lange mitgekocht wird. THOMY Salad Bar Schnittlauch darum erst vor dem Anrichten zugeben.

Für Salat Saucenzutaten verrühren, Schnittlauch aus der Tube begeben und sofort mit dem Salatgemüse mischen.

THOMY Salad Bar Petersilie

Petersilie gehört ebenfalls zu den Klassikern unter den Gartenkräutern. Er hatte in früheren Zeiten sogar eine erotische Bedeutung, da er als empfängnisfördernd galt. Ausserdem wurde er auch in der Medizin eingesetzt. Heute geniesst Petersilie noch immer seine grosse Beliebtheit, passt er doch in praktisch alle Gerichte. In der Kräuterbutter, in der berühmten Grünen Sauce, in der französischen Persillade und

im Bouquet garni ist er nicht wegzudenken. Petersilie verträgt sich auch gut mit fast allen anderen Kräutern.

Wie beim Schnittlauch soll auch die THOMY Salad Bar Petersilie immer am Schluss ihren feinen Geschmack dem gekochten Gericht oder der Sauce vermitteln und nicht mitgekocht werden.

THOMY Salad Bar Basilikum

Basilikum wird nicht umsonst auch Königskraut (griechisch: basilikon = königlich) genannt. Viele mediterrane Gerichte bekommen dank Basilikum ihre unvergleichlich duftende Note. Denken wir nur an Pesto genovese, Pistou provençal oder den beliebten Mozzarella-Tomaten-Salat. Basilikum liebt als Begleiter Petersilie, Oregano, Thymian und Salbei.

Basilikum wird beim Kochen schnell bräunlich. Darum auch den THOMY Salad Bar Basilikum erst kurz vor dem Anrichten begeben.



Tomaten-Basilikum-Crostini und Apéro-Spiesschen.

Zutaten für 4 Personen

Tomaten-Basilikum-Crostini

- 3-4 Tomaten, je nach Grösse
- 12 Scheiben Pariserbrot
- 2 EL Olivenöl
- THOMY Salad Bar Basilikum

Zubereitung

1. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und in Würfeli schneiden.
2. Brotscheiben mit Olivenöl einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C goldbraun und knusprig backen.
3. THOMY Salad Bar Basilikum auf die Crostini geben und Tomatenwürfeli darüber verteilen.

Apéro-Spiesschen

- 8 Scheiben Salami, nicht zu dünn geschnitten
- 8 Scheiben Rohschinken
- 1 Mozzarella
- 16 Cherrytomaten
- THOMY Salad Bar Basilikum
- 16 kleine Spiesschen

Zubereitung

1. Salami und Rohschinken rollen.

2. Cherrytomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Die eine Hälfte mit THOMY Salad Bar Basilikum belegen und mit der anderen Tomatenhälfte bedecken.
3. Mozzarella in Würfel schneiden.
4. Mozzarella, Salami- bzw. Rohschinkenröllchen und die Tomate auf je ein Spiesschen stecken.

Tipp ▶ THOMY Salad Bar Basilikum, Petersilie oder Schnittlauch in halb Mayonnaise/halb Quark mischen und zu Gemüsestängelchen als frische Dips servieren.



Spaghetti mit Basilikum-Pesto.

Zutaten für 4 Personen

- 400–500 g Spaghetti
- Salz
- 6 getrocknete, in Olivenöl eingelegte Tomaten
- 1–2 EL Pinienkerne

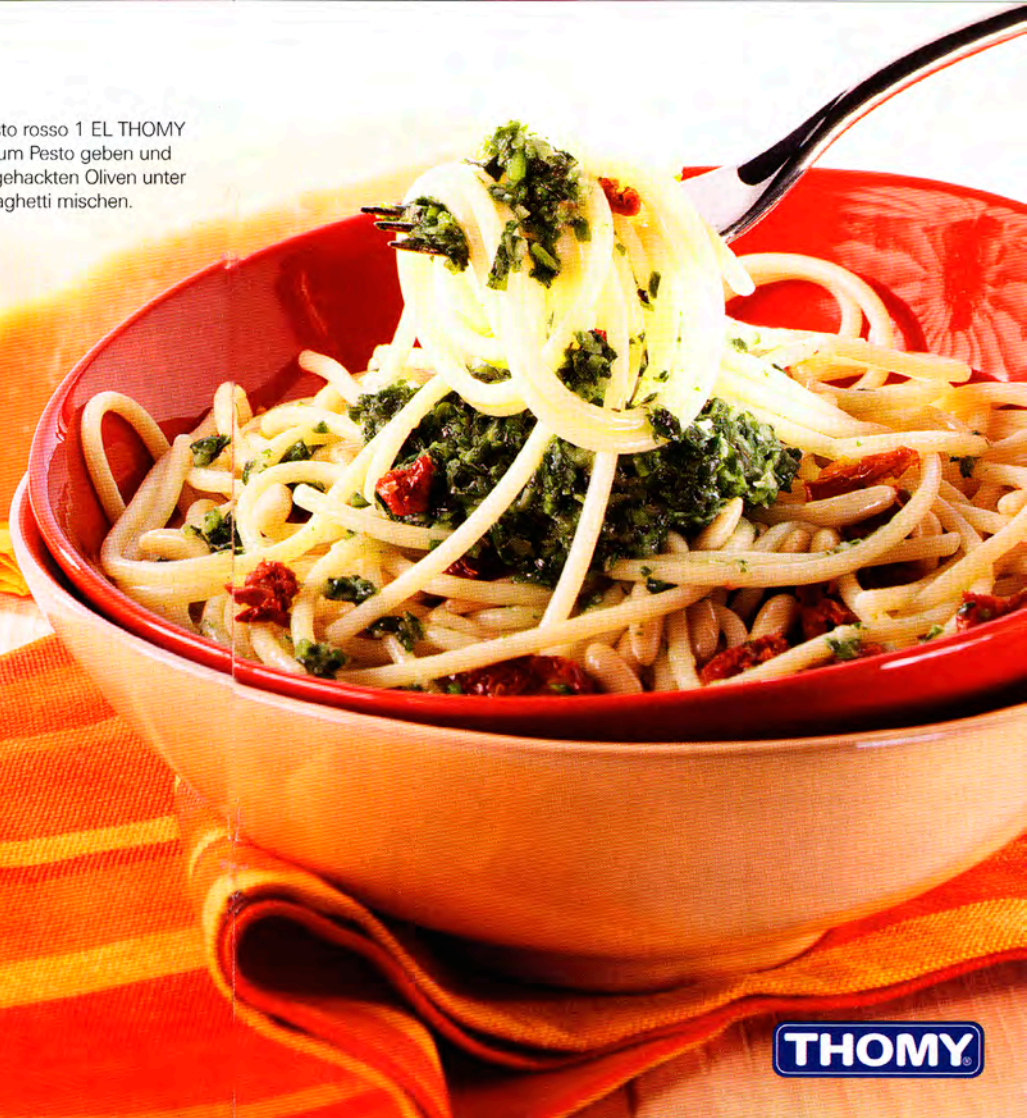
Pesto

- 4 EL THOMY Salad Bar Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL geriebener Parmesan
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Spaghetti in Salzwasser «al dente» kochen.
2. Inzwischen die Tomaten abtropfen und grob hacken.
3. Für den Pesto THOMY Salad Bar Basilikum mit Olivenöl und Parmesan mischen und würzen.
4. Spaghetti gut abtropfen lassen. Mit den Tomaten und Pinienkernen mischen und auf 4 Teller verteilen. Je 2 EL Pesto auf die Spaghetti geben.

Tipp ► Für Pesto rosso 1 EL THOMY Tomatenpüree zum Pesto geben und zusammen mit gehackten Oliven unter Nudeln oder Spaghetti mischen.



Petersilien, Schnittlauch und Basilikum-Salatsauce.

Zutaten für 4 Personen

Petersilien-Sauce (z.B. für Gurken-, Mais- und Mischsalat)

- 1 EL THOMY Salad Bar YogoMayo Nature
- 1 TL THOMY Senf mittelscharf
- 5 EL Kaffeerahm
- 2-3 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1-2 EL THOMY Salad Bar Petersilie

Schnittlauch-Sauce (z.B. für Fisch-, Wurst- und Mischsalat)

- 3 EL Weissweinessig
- 5-6 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL THOMY Senf mild
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1-2 EL THOMY Salad Bar Schnittlauch

Basilikum-Sauce (z.B. für Tomaten-, Zucchini- und Mischsalat)

- 3 EL Rotweinessig (evtl. Aceto balsamico)
- 5-6 EL Olivenöl
- 1-2 EL THOMY Salad Bar Basilikum
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Zutaten für die jeweiligen Saucen verrühren und kurz vor dem Servieren mit dem Salat mischen.

Tipp ► Salate mit Brot-Croûtons, Schinken- oder Lachsstreifen, Hobelkäse etc. garnieren.



Scaloppini al limone.

Zutaten für 4 Personen

- 12 kleine Kalbsschnitzel, dünn geschnitten
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl
- 2 dl Fleischbouillon
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenzeste
- 1–2 EL THOMY Salad Bar Petersilie

Zubereitung

1. Schnitzel mit Pfeffer würzen.
2. Olivenöl erhitzen, Schnitzel kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Fleischbouillon in die Pfanne geben, etwas einkochen lassen.
4. Zitronensaft und Zeste dazugeben und kurz aufkochen.
5. THOMY Salad Bar Petersilie unter die Sauce rühren.
6. Schnitzel in die Sauce geben, kurz ziehen lassen und anrichten.
7. Als Beilage einen weissen Risotto zubereiten und am Schluss noch 2 EL THOMY Salad Bar Petersilie darunter ziehen.

Tipp ► Auch geschnetzeltes Pouletfleisch mit einer leichten Weisswein-Rahm-Sauce schmeckt frischer mit THOMY Salad Bar Petersilie.



Kräuter-Fisch in Folie.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Frischlachs- oder Zanderfilets
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Öl
- 2 Zucchini
- 3 Limetten oder 2 Zitronen
- 4 EL THOMY Salad Bar Schnittlauch
- Alufolie

Zubereitung

1. Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln.
2. 4 rechteckig ausgeschnittene Alufolien mit Öl einpinseln. Fischfilets auf die Folienstücke legen.
3. Zucchini waschen, rüsten und in feine Streifen, Limetten oder Zitronen in ganz dünne Scheiben schneiden.
4. Fischfilets mit THOMY Salad Bar Schnittlauch bestreichen und das Gemüse und die Limetten- oder Zitronenscheiben über den Fisch verteilen.

5. Alufolien zu Päckchen zusammenfalten und gut verschliessen. Auf dem Grill oder im Backofen ca. 15 Minuten garen.

Tipp ▶ Die THOMY Salad Bar Kräuter eignen sich besonders gut für eine würzig frische Kräutermarinade für ganze Fische. Kräuter mit wenig Senf und Öl mischen und in den Bauch des Fisches streichen.



Französische Kräuteromelette.

Zutaten für 1 Person

- 2 Eier
- 1 EL Milch oder Rahm
- weisser Pfeffer
- 1–2 TL THOMY Salad Bar Schnittlauch
- 1 EL Butter

Tipp ► Aus der gleichen Mischung unter ständigem Rühren ein feines Rührei zubereiten. Auf Toast mit Crevetten, Lachs oder gebratenen Speckscheiben anrichten.

Zubereitung

1. Die Eier aufschlagen, zusammen mit der Milch oder dem Rahm verquirlen, würzen und THOMY Salad Bar Schnittlauch unter die Omelettenmasse rühren.
2. Butter in der Pfanne schmelzen. Sobald sie zu schäumen beginnt, Feuer kleinstellen und die Eier in die Pfanne geben. Mit der Gabel etwas umrühren, bis die Omelette zu stocken beginnt. Dann ohne Rühren fertig stocken lassen.
3. Omelette zusammenfalten und mit Salat servieren.

