

ANTIPASTI AUS DEUTSCHLAND?

WER MACHT DENN SOWAS?!?

Die Hünemanns! Doch der Reihe nach: Während seines Studiums zum Diplom-Physiker entdeckte Klaus-Dieter Hünemann zuerst die Liebe zum Markthandel, dann die zur Antipasti. Den damals neuen mediterranen Food-Trend kurbelte Klaus Ende der 80er mit zahlreichen Marktständen an.



Aber: „Ich wollte schon immer ein eigenes, ganz neues Produkt kreieren!“ Gesagt, getan. Nun, nicht ganz: Für die Entwicklung der sweetie GRILLS® brauch-

te es erst eine spezielle Maschine, die das Gemüse auf schonende Weise grillt. Da es diese Maschine noch nicht gab, baute Klaus sie kurzerhand selbst. Wozu ist man schließlich Diplom-Physiker ...?

Im Trio mit seinen Kindern Janna & Moritz, die mit ihm die Geschäftsführung bilden, hat Klaus es sich nun zur Aufgabe gemacht, die Welt von fade schmeckendem Grillgemüse zu befreien. Denn dadurch, dass die Paprika **schon vor dem Grillen eingelegt** wird, besitzen unsere sweetie GRILLS® einen **aromatisch-intensiven Geschmack**, wie man ihn sonst nur von der getrockneten Tomate kennt.

WEITERE INFOS & VIELE REZEPTE:
WWW.SWEETIE-GRILLS.DE



FLAMMKUCHEN MIT GELBER MINI-PAPRIKA

Zutaten **für 2 Personen:**

- 12 sweetie GRILLS gelbe Mini-Paprika-Hälften
- 1 Flammkuchenteig
- 100 g Frischkäse
- 150 g Brokkoliröschen blanchiert
- 1 Gemüsezwiebel, in Spalten geschnitten
- 4 Scheiben Mozzarella
- Salz, Pfeffer

Den Flammkuchenteig mit Frischkäse bestreichen und die restlichen Zutaten darauf verteilen. Bei 250 Grad Ober-/Unterhitze 8 Minuten goldbraun backen, zerschneiden und auf einer Platte servieren.

mild & leicht süß



BRANDNEUER GENUSS, DER ZU ALLEM PASST:



Antipasti, die **viel intensiver** schmecken, als Du es von gegrillten Paprika kennst! Und so vielseitig einsetzbar **wie die getrocknete Tomate**: Pur oder in zahlreichen Gerichten! Von der Gemeinschaft führender Delikatess-Käufer als **Produkt des Jahres 2018** ausgezeichnet.



PASTA MIT KIRSCHPAPRIKA, LAUCH & GARNELEN

Zutaten für 2 Personen:

- 8 sweetie GRILLS Kirschnaprika
- 250 g Nudeln, z.B. Penne Rigate
- 1 Bund Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten
- 30 g Pinienkerne geröstet
- 6 Wildfang-Garnelen
- Salz, Pfeffer, Olivenöl, etwas Parmesankäse

Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Derweil die Garnelen beidseitig scharf in Olivenöl anbraten und wieder rausnehmen. Die Lauchzwiebeln mit den Kirschnaprika in Öl anschwitzen und dann die gekochte Pasta dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Garnelen wieder dazugeben und mit Pinienkernen und Parmesan anrichten.

← süß & pikant*
*nur leichte Schärfe!



Sweetie
Pasta



Sweetie
Bohnen-Pfanne

BOHNENPFANNE MIT JALAPENOS, BACON & BOHNEN

Zutaten für 2 Personen:

- 8 sweetie GRILLS Jalapeno-Hälften (klein schneiden)
- 4 Scheiben Bacon
- 150 g Kidneybohnen
- 150 g Weiße Bohnen
- 1 Bund frische Petersilie
- Salz, Pfeffer

Den Bacon kleinschneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen. Anschließend die Bohnen sowie die Jalapenos für 3-4 Minuten mit anbraten und mit Salz & Pfeffer würzen. Zum Schluss mit gehackter Petersilie verfeinern und als Beilage servieren, zum Beispiel zu einem guten Stück Fleisch.

süß-sauer & pikant* →
*nur leichte Schärfe!

