

Im Regal entdeckt

Piccolini für Bambini, Schellen-Urslis Bündnerfleisch, Winzers Weinsuppe – das sind die *Herbstneuheiten*.



- ❶ **FÜR BAMBINI** Kinder mögen die Pasta Piccolini von Barilla. Jetzt gibts die Gemüsesaucen dazu. Gesehen u. a. bei *Coop und Manor*, ab CHF 3.30
- ❷ **IM GLAS** siehts edler aus: Fromage blanc et crème fouettée, also Quark mit Schlagrahm, gibts bei *Globus* in diversen Aromen. 100 ml ab CHF 4.70
- ❸ **SHELLEN-URSLI** für den Genuss gibts neu bei *Spar*. U. a. Bündnerfleisch, Käse und Milch, ab CHF 1.70
- ❹ **AUF DIE SCHNELLE** Wein, Wasser, Rahm aufkochen, Gewürzmischung beigegeben – fertig ist die

Swiss Wine Soup. Im Fachhandel oder www.swiss-wine-soup.com, CHF 39.–

❺ **ZUM DIPPEN** Die Guacamole von Betty Bossi schmeckt. Bei *Coop*, 170 g CHF 3.75

❻ **KOKOSNUSS** Wer in den Tropen lebt, weiss: Kokosnuss-Wasser löscht den Durst am besten. Bei uns gibts Vita coco im Fachhandel. 5 dl ca. CHF 4.90

❼ **DÖRRKASTANIEN** Zu Wild kann man auch Dörrekastanien verarbeiten, braucht zwar etwas mehr Zeit für die Zubereitung, sind aber sehr aromatisch. 250 g CHF 4.50

❸ **STADTHONIG** Paris, London und New York hat ihn. Und neu auch Zürich. Der Imker Peter Schneider produziert Zürihonig. In limitierter Auflage, im Fachhandel oder www.zürihonig.ch, 350 g ca. CHF 19.50

❹ **FRISCHE PASTA** Warum selber machen? Die Ravioloni von Sélection bei der *Migros* schmecken köstlich. Mit Brasato oder Tartufo. 220 g CHF 7.50

❶ **POMODORI** Für Füllungen, zwischendurch oder zum Apéro: Getrocknete Tomaten passen immer. Gesehen bei der *Migros*, 125 g CHF 4.40