

Was kochen Sie am liebsten?



Gastgeberin

Eliane Müller (27),
Musikerin

«Mein Favorit ist Hung»

GRANOLA – «Schon als Kind machte ich bei meinem Mami in der Küche immer die Salatsauce. Heute sind Kochen und Backen mein grösstes Hobby. Seitdem ich im Tessin studiert habe und mir mein Freund eine Pasta-Maschine geschenkt hat, stehe ich noch mehr auf Teigwaren mit Sauce. Gar nicht verzichten könnte ich auf «Hung». Mein Favorit ist cremiger Schweizer Blütenhonig. Ich geniesse ihn auf einem Butterbrot, süsse mit ihm den Tee oder pflege damit – in heissem Wasser aufgelöst – meine Stimme. Er gehört auch zur selbst gemachten Granola, dem Knuspermüsli, das ich saisonal unterschiedlich zusammenmische und im Backofen röste.» RHÖ

Die Siegerin von «Die grössten Schweizer Talente» veröffentlicht am 27. Oktober ihre vierte CD «Slow Motion» und startet gleichentags ihre Tournee in Zug (Daten: www.elianemusic.com). Rezept unter: www.coopzeitung.ch/promirezepte

NACHHALTIGE HASELNÜSSE



Die gemahlene Haselnüsse von Coop sind nun UTZ-zertifiziert. UTZ ist ein Gütesiegel für den nachhaltigen Anbau von Agrarprodukten. Die Arbeitsbedingungen auf den Plantagen werden kontrolliert, es gibt Mindestlöhne und Kinderarbeit ist verboten.

⇒ Coop Haselnüsse gemahlen UTZ, Fr. 4.20/200 g, Prix Garantie UTZ Haselnüsse gemahlen, Fr. 5.75/500 g, beide in allen Coop-Läden.



IM STREUER LIEGT DIE WÜRZE

Zweifel-Chips können süchtig machen, denn sie sind unverwechselbar gewürzt. Diese Würze ist nun in der Dose erhältlich, denn neu stehen die Original-Gewürze im Regal: Die Auswahl besteht aus den Sorten Paprika, Inferno (scharfes Paprika), Provençale sowie

Salt & Vinegar. Für kurze Zeit gibts zu allen Chips-Päckli Gewürz-Probesäckli: Bis Ende 2017 gibts diese Mischungen nur bei Coop.

⇒ Zweifel Gewürzstreuer Inferno/ Salt & Vinegar/Provençale/ Paprika, je Fr. 3.95/70 g, in grösseren Coop-Läden.

BUCHTIPP: DAS GEHT RUNTER WIE HONIG

Der Fleiss der Bienen ist sprichwörtlich. Trotzdem ist das Lebenswerk einer einzigen Imme nicht mehr als ein Teelöffel Honig. Sie tut noch mehr, denn 80 Prozent aller Blüten werden von Insekten bestäubt, meist von Honigbienen. Im Buch werden acht Menschen und Bienen besonders verdient gemacht haben. Dazu gibts Infos und Rezepte. Eines davon finden Sie unter www.coopzeitung.ch/buchtipp



⇒ «Honig – Das Kochbuch», Brandstätter Verlag. Im Handel oder für Fr. 49.40 plus Fr. 5.– Versandkosten unter: www.coopzeitung.ch/shop

Fotos: Sony Music, Beatrice Thommen-Stöckli