



Ihre Einkaufsliste

- 6-10 reife Pfirsiche
- 2 Spitzpaprika
- 2 Frühlingszwiebeln
- 250 g Cocktailtomaten
- 125 g Rucola
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Limette
- Rosmarinzweige
- Petersilie

- 100 g Schafskäse
- 50 g Crème fraîche
- Butter
- 1 kleinen Naturjoghurt
- 6-8 EL Ziegenfrischkäse
- 60 g Parmesan
- 400 g Schupfnudeln

- 4 ausgelöste Hähnchenschenkel oder Hähnchenbrustfilets

- Mandelsplitter
- Mehl
- 50 g Haferflocken
- italienisches oder französisches Weißbrot
- Tomatenmark
- 10 schwarze Oliven
- Tandooripaste
- Olivenöl
- 50 g Walnüsse
- 100g Getrocknete Tomaten in Öl
- 3 EL heller Balsamico
- Feigenkonfitüre
- Feigensenf

- Ingwerpulver
- Pfeffer und Salz
- Chilipulver
- Zimt
- 100 g brauner Zucker

RADIO WEIN PROBE



BBQ EDITION

2

Basics

- Messer
- Schneidebrett
- Esslöffel
- Gabel
- Küchenpapier
- Backpapier
- ein paar Schüsseln zum Rühren und Vermischen
- Grillzange und -wender
- Grillhandschuhe
- einen Grill natürlich, und zwar mit Deckel. Ob Gas, Kohle, Elektro, Pellets oder Brennstoffzelle ist egal. In der allergrößten Not gehen auch Herd und Ofen.

Specials

- flache Marinierschale
- Grillpfanne
- Reibe für Zitrusfrüchte
- Kernthermometer
- Alufolie
- feuerfeste Form für Dessert

