



Foto: Andreas Schmitter

TOPFGUCKER

KURPARK CLASSIX

Fünf Konzerte, fünf Anlässe für Freiluft-Kulinarik: Freitag, 29. August, bis Montag, 1. September
Telefon 02 41/94 37 76 76
www.kurparkclassix.de

Genießen open air

Raus ins Grüne – und das Essen kommt mit: Ideen für das perfekte Picknick

Picknick! Unter freiem Himmel zu speisen, ist (fast) so schön wie mitten im Grünen schönen Tönen zu lauschen. Beides können Genießer bei den *Kurpark Classix*. Auch dank des *BAD AACHEN-Picknickwettbewerbs* (Foto oben von l.: Christian Mourad, Caroline Fister-Hartmann, Kazem Abdullah; mehr s. S. 42) sind mitgebrachte Leckereien untrennbar mit der Konzertreihe verbunden.

Ins Körbchen: Zutaten

Was gehört eigentlich alles in einen Picknickkorb? „Dafür gibt es keine Regel“, wissen Claudia Faust und Birgit Kouhl von *VIOLAS'* (Hartmannstraße 18). „Wer reinpackt, womit sich köstliche Speisen verfeinern und individualisieren lassen, und dann noch delikates Fingerfood ergänzt, ist für alle Appetit-Fälle gerüstet.“ Was das sein könnte? Aus dem *VIOLAS'*-Sortiment zum Beispiel Zitronenpfeffer, Teufelssalz, dann noch Tessiner Feigensenf zum Käse, kleine Oliven *Terre Liguri* für zwischendurch, das Salzgebäck *Quadrotti al Rosmarino* zum Knabbern und statt Dessert die süße Verführung *Rosa Pongs*. „Dazu passt – sommerlich leicht – ein Rosé Vino Frizzante“, sind beide sich einig. Wer mehr Inspiration sucht: einfach vorbeischaun.

Praktischerweise ist nur wenige Schritte entfernt am Münsterplatz die nächste Bäckerei von *Nobis Printen*. Neben Käse, Wurst, frischem Gemüse und Fingerfood (rechts auf dieser Seite) gehört frisches Brot ins Freiluft-Speiserepertoire! Passend zum Jubeljahr zum Beispiel „eine Karls-Krone aus Vollkornmehl, Sauerteig und Urgetreide“, empfiehlt Inhaber Michael Nobis. „Oder eines unserer beliebtesten Sommerbrote, das Focaccia, ein italienisches Weißbrot mit Olivenöl, mediterranen Kräutern und grobem Salz gebacken.“ Let's picknick!



Foto: VIOLAS'

DAS PRESSEBÜRO DEUTSCHES OBST UND GEMÜSE EMPFIEHLT:

Gemüse-Wraps

Zutaten (für vier Personen):

Für die Crêpes: 150 g Mehl, 2 EL Schnittlauchröllchen, 300 ml Milch, 2 Eier, 1 Prise Salz, Butter (zum Braten).

Für die Füllung: 1 reife Avocado, 5 Radieschen, 1 Kohlrabi, 8 Kopfsalatblätter, Salz und Pfeffer (aus der Mühle), 150 g Crème fraîche, 1 TL Zitronenabrieb.

Zubereitung:

Für die Crêpes: Das Mehl mit dem Schnittlauch und der Milch glatt rühren, die Eier unterrühren und mit Salz würzen. Der Teig sollte eher flüssig sein, eventuell die Milchmenge variieren. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und nacheinander vier Pfannkuchen ausbacken.

Für die Füllung: Die Avocado schälen, halbieren, den Kern entfernen und der Länge nach in Streifen schneiden. Radieschen waschen, putzen und in Stifte schneiden. Kohlrabi schälen und in dicke Stifte schneiden. Die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Crème fraîche mit der Zitronenschale, Salz und Pfeffer verrühren.

Den Dip auf die Crêpes streichen, mit Salatblättern und dem Gemüse belegen, salzen, pfeffern und einrollen. Die Rollen jeweils in zwei Hälften schneiden.

■ **Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/**



Foto: Deutsches Obst und Gemüse