

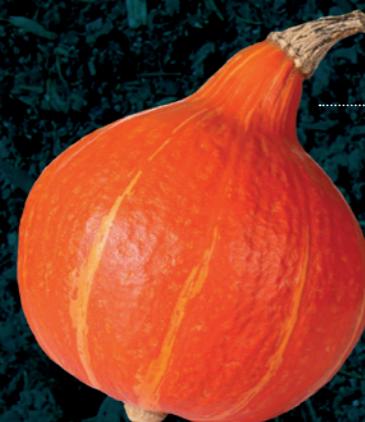
Kürbis

Echt vielfältig: In Deutschland wachsen rund 200 verschiedene Speisekürbisse. Darunter sind tolle Namen: „Sweet Dumpling“, „Muskat de Provence“, „Der lange von Nizza“ oder „Surprise“. Überraschen auch Sie mit Kürbis-Vielfalt.



SPAGHETTIKÜRBIS DER EXOTISCHE

Leicht nussiger Geschmack, ähnlich einer Zucchini. Beim Kochen wird das Fruchtfleisch zu dekorativen spaghettiähnlichen Fäden.



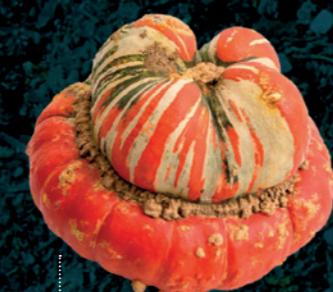
HOKKAIDO DER TYPISCHE

Kräftiger Geschmack, fein-nussiges Kastanien-Aroma. Kann mit Schale gegessen werden und eignet sich besonders für Suppen und Chutney.



HOST RIDER DER HALLOWEEN-STAR

Süßer Geschmack. Durch die weiche Schale eignet er sich perfekt zum Kürbisschnitzen. Das entfernte Fruchtfleisch ist perfekt für die passenden Halloween-Desserts.



BISCHOFSMÜTZE DER KRÄFTIGE

Sehr aromatischer und kräftiger Geschmack. Da er sehr schwer zu Schneiden oder Schälen ist, wird er oft ausgehöhlt und mit Suppe aus seinem Fruchtfleisch gefüllt.



PATISSON DER HANDLICHE

Eher neutral im Geschmack. Kann roh und auch mit seiner hauchzarten Schale verzehrt werden. Wie die Gurke auch zum sauer Einlegen geeignet.



BUTTERNUT DER BIRNENFÖRMIGE

Würzig-nussiger und süßlicher Geschmack mit buttriger Note. Gut zum Pürieren und Grundzutat für den amerikanischen „Pumpkin Pie“.

Kohl

Hat's in sich: Ob rot, grün oder weiß, spitz oder rund, ob im Smoothie, Salat oder als Chips – Kohl ist vom Speiseplan nicht mehr wegzudenken. Der Grund: Kohl ist ein wahres Nährstoffwunder, lecker und vielfältig in der Zubereitung!



ROTKOHL DER BUNTE

Süßlicher, milder Geschmack. Der perfekte Begleiter für winterliche Gerichte. Aber auch roh ein toller Farbtupfer für Salate.



BROKKOLI DER UNTYPISCHE

Geschmack ähnelt eher grünem Spargel als Kohl. Für Suppen, Aufläufe, Pasta oder als leckere Gemüsepfanne.



WIRSING DER KRAUSIGE

Kräftiger Geschmack mit mildem Aroma. Die festen Blätter eignen sich gut für Kohlräouladen, Suppen oder Eintöpfen.



GRÜNKOHL DIE VITAMINBOMBE

Geschmacks-Kontrast aus würzig-herb und mild-süßlich. Klassisch als Beilage oder im Eintopf oder auch für Smoothies geeignet.



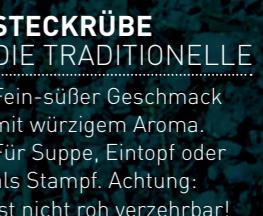
BLUMENKOHL DER VIELSEITIGE

Sanfter Geschmack mit dezentem Kohlgeruch. Kann gekocht, gedünstet, gedämpft, gebraten, überbacken oder frittiert werden.



ROSENKOHL DER KLEINE

Ein kräftiger aber unaufdringlich feiner Kohlgeschmack. Buttrige, cremige Konsistenz. Geeignet für Gratinis, Püree oder als Salat.



STECKRÜBE DIE TRADITIONELLE

Fein-süßer Geschmack mit würzigem Aroma. Für Suppe, Eintopf oder als Stampf. Achtung: Ist nicht roh verzehrbar!



PETERSILIENWURZEL DIE INTENSIVE

Intensiver, würziger Geschmack mit leicht süßlicher Note. Klassisch als Suppe oder in Scheiben als leckere Chips frittiert.



SCHWARZWURZEL DIE STANGENARTIGE

Nussiger Geschmack. Harmoniert gut mit Wild, Äpfeln, Nüssen, Möhren und Muskatnuss. Für Suppen, Pürees oder auch im Salat.



PASTINAKE DIE WIEDERENTDECKTE

Sehr aromatischer Geschmack, süßlich, mild und nussig. Für Suppen oder Püree, aber auch als Pommes gut geeignet.



TOPINAMBUR DER EXOT

Die Alternative zur Kartoffel mit einem nussigen Geschmack. Kann mit Schale gekocht und gegessen werden. Als Salat, Gratin oder knusprige Puffer.



Unilever Food Solutions
Knorr HELLMANN'S ESKIMO®



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

Wilde Begleiter