

TrendXpress GmbH



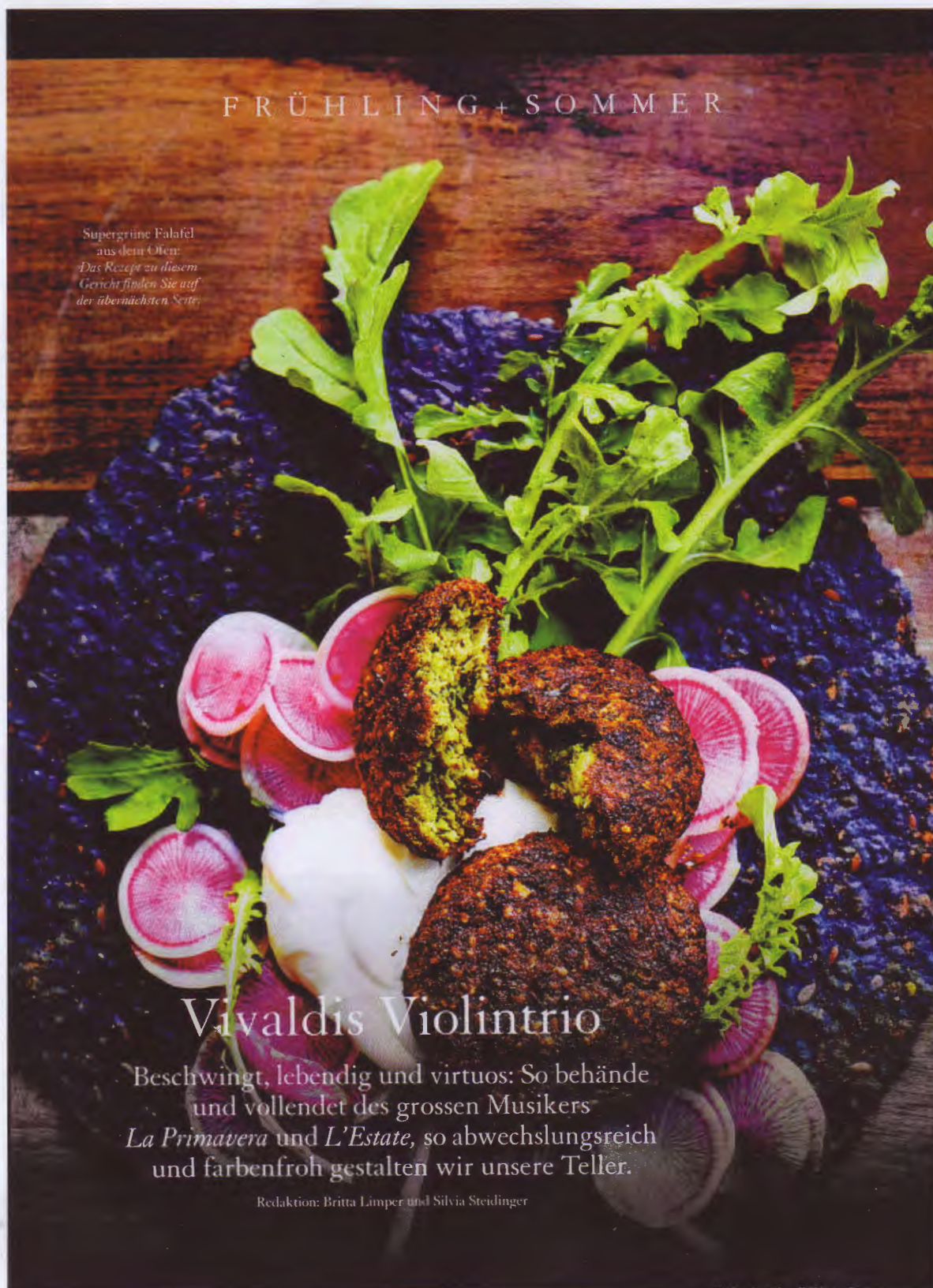
3

# Atrium

<b>Atrium Spezial</b>	<b>Suchbegriff:</b> Opinel i.Zshg.m. Produktmeldungen UND Fotos
01.10.2020      Ausgabe: Küchen (83)	<b>Verbreitete Auflage:</b> 26.000 <b>Anzeigenäquivalenz:</b>
Publikumszeitschrift / 2 x jährlich	<b>Reichweite:</b> 89.180 <b>4c Anzeigenpreis:</b> 8.600,00 €

Seite: 30-32 / ganze Seite

63.855 - 2 - TP - ZS - 38289272 - REX ; SV Di



FRÜHLING + SOMMER

Supergrüne Falafel  
aus dem Ofen.  
Das Rezept zu diesem  
Gericht finden Sie auf  
der übernächsten Seite.

## Vivaldis Violintrio

Beschwingt, lebendig und virtuos: So behände  
und vollendet des grossen Musikers  
*La Primavera* und *L'Estate*, so abwechslungsreich  
und farbenfroh gestalten wir unsere Teller.

Redaktion: Britta Lämper und Silvia Steidinger

77 % der Originalgröße



1  
Verlängerung: Manchmal sind die Finger nicht lang genug, manchmal die Speisen zu heiss. Es gibt genügend Gründe, warum eine Zange in keiner Küche fehlen sollte. Zum Beispiel diese aus Akazienholz.  
[www.dutchdeluxes.com](http://www.dutchdeluxes.com)



2  
Flugobjekte: Einfach zauberhaft sind die mundgeblasenen Glasvasen «Helly». Für frische Kräuter oder zarte Sommerblumen.  
[www.brostecopenhagen.com](http://www.brostecopenhagen.com)



3  
Unterwegs: Wenn einen zwischen-durch der Hunger überkommt, sind Früchte ein willkommener Snack. In diesen Fruitpots bleiben Beeren & Co. dank des integrierten Abtropfsiebs auch frisch gewaschen trocken.  
[www.mepal.com](http://www.mepal.com)



4  
Kraftpaket: Zur Herstellung von Pesto ist er unersetzlich. Und wenn er richtig Gewicht hat, so wie dieser Mörser mit Stößel aus Granit, macht die Arbeit gleich doppelt Spass.  
<https://shop.jamicoliver.com>



5  
Sonnenschein: Natürlich ist das Essen der Star auf dem Tisch. Aber wenn es auf diesem Geschirr aus von Hand glasiertem Steingut daherkommt, strahlen Salat und Früchte mit den Tellern um die Wette.  
[www.made.com](http://www.made.com)



6  
Schatz aus der Tiefe: Wie Muscheln und glänzendes Perlmutter wirken die gusseisernen Töpfe in «Shell Pink». Zu schade, um nur auf dem Herd zu glänzen!  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)





x

7



8

x



9

x



10



11

Unersetzlich: <sup>7</sup>Kochen ohne gutes Messer? Unmöglich! Opinel beweist mit der Serie «Les Forgés 1890» die hohe Qualität französischer Messerschmiedekunst.  
[www.opinel.com](http://www.opinel.com)  
[www.herbertz-messerclub.de](http://www.herbertz-messerclub.de)

Unterstützung: <sup>8</sup>Mit Pi mal Daumen kommt man beim Kochen und Backen nicht immer weiter. Wenn Präzision gefragt ist, braucht es eine Waage.  
[www.brabantia.com](http://www.brabantia.com)

<sup>9</sup>Blumenwiese: Vielleicht war genau so ein Sieb schon bei unseren Grossmüttern im Einsatz. Aus Emaille, beständig und unverwüstlich. Einfach praktisch.  
[www.riess.at](http://www.riess.at)

<sup>10</sup>Zugreifen: Ein bunter Salat gehört auf jedes Frühlings- und Sommerbuffet. Mit diesem Salatbesteck aus Eschenholz, das durch eine besondere Holzbehandlung einen warmen Schimmer erhält, nimmt man sich auch gern noch ein zweites Mal. Oder ein drittes...  
[www.stelton.dk](http://www.stelton.dk)

<sup>11</sup>Eingetaucht: Wasser muss nicht gleich Wasser sein. Rauchblau, flieder, oliv, grafit – mit diesen Gläsern kommt Farbe auf den Frühstückstisch.  
[www.zwiesel-glas.com](http://www.zwiesel-glas.com)

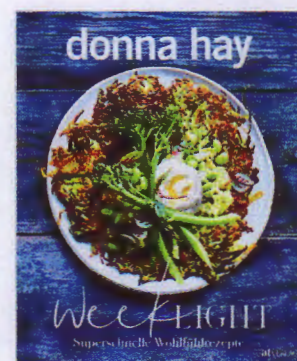
## REZEPT Supergrüne Falafel aus dem Ofen

ZUTATEN für 16 Portionen

- 400 g Kichererbsen, gekocht
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 120 g Erbsen
- 2 EL weisse Chiasamen
- 90 g fein gehackter Broccoli
- 70 g gehackte Grünkohlblätter
- 1 Bund glatte Petersilie, Blätter abgezupft
- ½ Bund Minze, Blätter abgezupft
- 1 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Backpulver
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl extra vergine zum Bestreichen
- Fladenbrote zum Servieren
- Rucola
- Radieschen, in feine Scheiben geschnitten
- Labne zum Servieren

ZUBEREITUNG ca. 45 Minuten

- 1 Backofen auf 220 Grad vorheizen. Ein grosses Blech mit Backpapier belegen.
- 2 Kichererbsen, Zwiebel, Erbsen, Chiasamen, Broccoli, Grünkohl, Petersilie, Minze, Kreuzkümmel, Backpulver, Salz und Pfeffer portionenweise im Blitzhacker fein zerkleinern.
- 3 Aus jeweils 2 Esslöffeln der Masse kleine Frikadellen formen und auf das Blech legen. Grosszügig mit Öl bestreichen und im Ofen 15 Min. backen. Nochmals mit Öl bestreichen und weitere 15 Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
- 4 Die Falafel zusammen mit Rucola, Radieschen und Labne auf Fladenbrot servieren.



Donna Hay, *Week Light*,  
AT Verlag,  
ISBN 978-3-03902-055-3