



Mehr Infos online unter:

-  www.janaturlich.at
-  magazin.janaturlich.at
-  www.facebook.at/bio.janaturlich
-  www.twitter.com/ja_naturlich
-  www.youtube.com/janaturlich2008
-  instagram.com/ja_naturlich

FrISChe Bio-Paradeiser-Raritäten

aus dem Burgenland



MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C001924

www.fsc.org

Für weitere Informationen, Fragen oder Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.
info@janaturlich.at | www.janaturlich.at

Impressum:
Herausgeber: Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH, Postfach 2000, AT-2355 Wiener Neudorf
Produktfotos: Copyright by Reinsaat KG

Mit Bio-Rezepttripp

Paradeiser in ihrer Vielfalt

Wer **Ja! Natürlich Bio-Paradeiser-Raritäten** kauft, kann auf beste Qualität aus dem Hause Binder zählen. Seit 1994, also von Beginn an, ist der Familienbetrieb aus St. Andrä im Seewinkel ein Partner von **Ja! Natürlich**. Dank jahrelanger Vorarbeit der Firma **ReinSaat** konnte das Raritätensaatgut für unsere **Ja! Natürlich Bio-Raritäten** kultiviert werden.



Black Cherry

Die kleinen, dunkelroten Paradeiser sind sehr aromatisch und süß. Sie schmecken köstlich in Salaten und eignen sich zum Snacken.



Citrina

Die gelben, zitronenförmigen und saftigen Früchte schmecken erfrischend fruchtig und eignen sich für Salate und Soßen.



Paul Robson

Dieser großfruchtige Paradeiser eignet sich besonders gut für Paradeissoßen.



MiriMiri

Die Cocktailtomate mit roten, oval-runden und sehr aromatischen Früchten ist festfleischig und eignet sich sehr gut zum Snacken.



White Sensation

Die reifen Früchte werden in der Sonne elfenbeinfarbig, sind säurearm und haben einen süßen, honigartigen Geschmack.



Green Zebra

Eine Besonderheit und ein Hingucker aufgrund ihrer grün-gelb gestreiften Schale. Diese Sorte ist saftig und von sehr feinem Geschmack.



Ochsenherz

Sie ist durch ihr zartes Fruchtfleisch erkennbar und dadurch ideal zum Einkochen sowie für Soßen verwendbar.



Striped Roman

Diese rot-gelb gestreiften Paradeiser schmecken fruchtig-süß und haben ein kräftiges Aroma. Daher sind sie optimal für Saucen und Aufstriche geeignet.

Weitere Paradeiser-Raritäten: Orangewa, Hoch Lohma, Cassio, Jaune Peche, Revilla, Auriga, Kalypso, Fiammante, Liguria, Ruthje, Valencia, Stream 3, Lucky Tiger.



Salat mit Bio-Paradeiser-Raritäten, Wassermelone und Oliven

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Pkg Bio-Paradeiser-Raritäten
- 1 kleine Bio-Wassermelone
- 20 Stück Bio-Kalamata-Oliven, entkernt, halbiert
- 1 Bio-Basilikum
- 1 Bio-Minze

Für die Marinade:

- 10 EL Bio-Olivenöl
- 1 Stück Bio-Zitrone, Abrieb und Saft
- 1 TL Bio-Estragonsenf
- 4 EL Bio-Ahornsirup
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Paradeiser waschen und in verschiedene Größen und Formen schneiden. Melone schälen und mit einem Parisienneausstecher Kugeln ausheben. Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb, Senf, Ahornsirup, Meersalz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Paradeiser, Melone und Oliven auf Tellern verteilen. Mit der Marinade etwas beträufeln sowie mit frischer Minze und Basilikum bestreuen und servieren.