



➤ **SCHARFES UPGRADE**

Das Abendbrot ist gerettet! Der leicht pikante Linsenaufstrich ist perfekt zum Dippen und Bestreichen.

ROTE-LINSEN-CHILI-AUFSTRICH von TARTEX, um 3 Euro



# Food

*Food-Redakteurin Yasmina Fiege schaut gerne über den Tellerrand. Diese Produkte sind ganz nach ihrem Geschmack.*



**DURSTLÖSCHER**

Ich trinke viel zu wenig Wasser. Mit dieser hübschen Karaffe auf dem Schreibtisch schenke ich aber viel lieber nach.

KARAFFE JUNA MIT GLAS von ASA SELECTION, um 66 Euro



← **VITAMINREICHES ENERGIE-PAKET**

Dieser Riegel enthält nicht nur wenig Zucker, sondern ist mit satten 18 Gramm Eiweiß, den Vitaminen C, B2, B3, B6, B12 und Folsäure angereichert.

VITAMIN & PROTEINRIEGEL von FULFIL, um 3 Euro



**EXTRAPORTION POWER**

Erbsen, Reis, Sonnenblumenkerne, Hanf, Hafer, Lein- und Chiasamen sorgen für den hohen Eiweißgehalt. Da das Pulver geschmacksneutral ist, kann es in süße wie herzhaftere Speisen gerührt werden.

VEGANER PROTEIN MIX von INNO NATURE, um 30 Euro



↑ **FRUCHTIGER GENUSS**

Perfekt zum Teilen oder Zwischendurch-Naschen: Die fruchtig-frechen Eis-Minis kommen im leckeren Mix daher und schmecken nach Orange, Erdbeere, Cola und Brombeere. Yummi!

GO MINIS EIS von LANGNESE, um 3 Euro

Fotos: PR (6), ELISA ANDREIN (1), YELDA YILMAZ (1), SANDRA BIRKNER (1), ASA SELECTION GMBH (1)

## RAN AN DEN GRILL

Hast du bei diesen leckeren Rezepten auch Lust aufs Grillen bekommen?  
Dann findest du hier alles, was du brauchst



### FÜR DEN BALKON

Diese Plancha verfügt über 2 Hitzezonen zum gleichzeitigen Grillen mit 2 Temperaturen und ist so kompakt, dass sie selbst auf dem kleinsten Balkon Platz findet.

SLATE GP 56 CM von **WEBER**, um 600 Euro

### BESTE BASICS

Dieses Set gehört zu jeder Grundausstattung. Der Clou: Im Pfannenwender steckt ein 16 cm langes Klappmesser.

GRILL-SET von **OPINEL**, um 100 Euro

### PERFEKTE PATTYS

Kein Festkleben mehr: Die Pattys lösen sich mühelos von der Presse, was nicht nur die Reinigung erleichtert, sondern auch für schön geformtes Burgerfleisch sorgt.

BURGERPRESSE von **KELA**, um 17 Euro



### EASY MARINIEREN

Um Marinaden und Öl gleichmäßig aufzutragen, ist dieser Pinsel perfekt.

SILIKONPINSEL von **FMPROFESSIONAL**, um 9 Euro



### SCHÖNER SCHNIPPEN

Ahornholz ist sehr feinporig und Flüssigkeiten wie Fett oder Öl können kaum in die Oberfläche eindringen. Perfekt!

SCHNEIDEBRETT von **KATHARINA LAIMER**, über Manufactum, um 80 Euro



### HEISSER STEIN

Grillen, Marinieren und Flambieren: Die Plancha macht alles mit. Die pflegeleichte, emaillierte Stahlplatte verhindert zudem das Anhaften des Gargutes.

PLANCHA 3 ES von **EDELHEISS**, um 300 Euro

→  
**STARKES STÜCK**  
Kombination aus wärmender Feuerbox und klassischem Kohlegrill aus Corten-Stahl.  
**FEUERKORB** von **BORN IN SWEDEN**, um 700 Euro



↘  
**PERFEKTE BURGER**  
Unter der Glocke gelingen saftige Cheeseburger spielend leicht.  
**BURGERGLOCKE** von **GEFU**, um 25 Euro



←  
**GUT ANGEHEIZT**  
Ideal für einen milden Eichen- und Buchengeschmack. Die Apfelholz-Holzkohle sorgt für einen leicht rauchigen Geschmack mit fruchtig-süßen Akzenten.  
**GRILLKOHLE** von **FLAMES & FLAVOUR**, je 24 Euro

## FEUER FREI

*Vom knisternden Feuer bis zum verlockenden Duft gegrillter Köstlichkeiten: Grill-Enthusiasten kommen bei diesen Produkten voll auf ihre Kosten*

→  
**IMMER DABEI**  
Der Cube grillt Steaks und Spieße wie ein Großer. Das Beste: Der handliche Grill kann problemlos zu jedem Picknick mitgenommen werden.  
**EVERDURE CUBE** von **HESTON BLUMENTHAL**, um 170 Euro



→  
**RAN AN DEN FISCH**  
Die unterschiedlichen Anstellwinkel zwischen Brett und Flammen sorgen für eine optimale Temperaturkontrolle und saftigen Fisch.  
**FLAMMLACHSBRETT** von **HÖFATS**, um 75 Euro



↘  
**GUT GEKÜHLT**  
Dank des Ultra-Passivkühlsystems, das mit Eis oder Kühlakkus betrieben wird, bleibt der Inhalt der Kühlbox bis zu 12 Tage gekühlt.  
**KÜHLBOX KX25** von **PETROMAX**, um 200 Euro

