

ENJOY IT'S FROM EUROPE

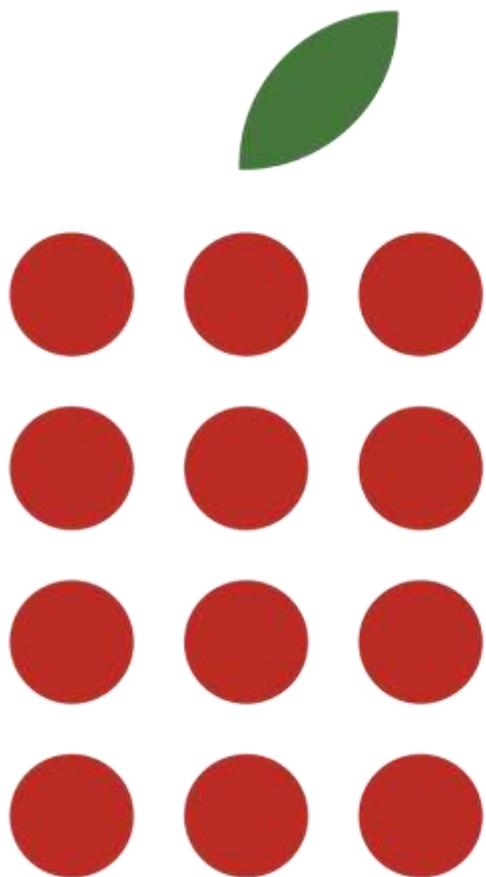


CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY IT'S FROM EUROPE





**RED
GOLD**

FROM EUROPE

YOUR ORGANIC AND SUSTAINABLE CHOICE



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Einleitung

Die Kampagne von [Red Gold from Europe](#) feiert die Vielseitigkeit von Bio-Tomatenkonserven mit einer inspirierenden Sammlung von Winterrezepten für die festliche Jahreszeit. Jedes Gericht zeigt die unterschiedlichen Qualitäten der verschiedenen Tomatenkonserven.

Verwandeln Sie ganze geschälte Tomaten in eine herzhafte Winterlinsensuppe oder kombinieren Sie sie mit pikantem Hering für eine interessante Abwechslung. Backen Sie herrliche Focaccia, die mit prallen, ganzen Kirschtomaten belegt ist, oder probieren Sie eine innovative Pastasauce, die gehackte Tomaten mit Auberginen und knackigen Pistazien kombiniert. Für ein festliches Familienessen können Sie ein individuelles Reissartù zubereiten, das durch die Verwendung von Passata und Tomatenmark einen tiefen, reichen Geschmack erhält.

Für ein unerwartetes festliches Finale können Sie ganze geschälte Bio-Tomaten aus der Dose verwenden, um einen bemerkenswert saftigen Tomaten-Schokoladenkuchen mit einem Hauch von wärmenden Wintergewürzen, Ingwer und Zimt herzustellen.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Rezepte



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

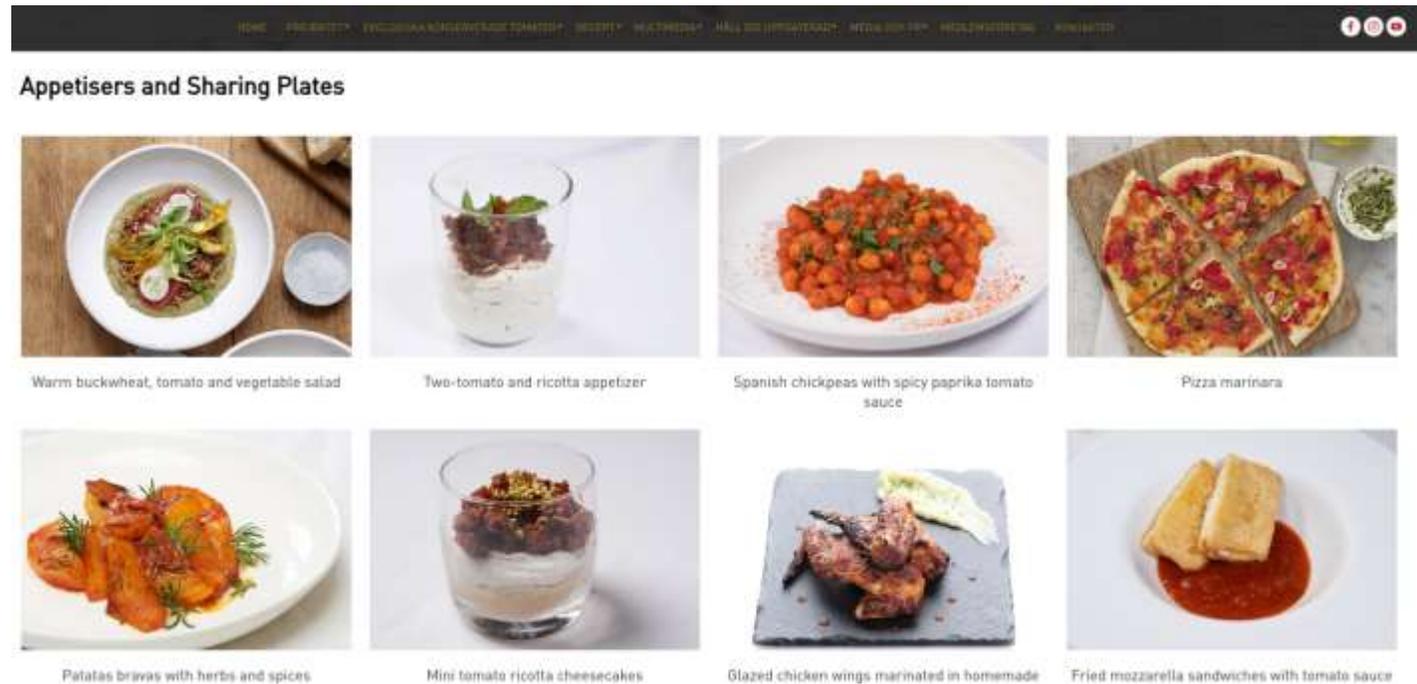
ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Unsere Weihnachts- und Neujahrsrezepte

Wenn Sie Ihrem Weihnachts- und Neujahrsmenü einen Hauch von Farbe verleihen wollen, lassen Sie sich von unseren Rezepten inspirieren, die die Vielseitigkeit von Bio-Tomaten in Dosen feiern

[Hier klicken](#)



HOME FREIHEIT ERGEBNISSE ANLEITUNGEN TOMATEN WEIHNACHTEN NEUJAHRSREZEPTE HÄLL BEI UNSEREM MITGLIEDERTEAM NEULANDREISEN KONTAKT

Appetisers and Sharing Plates

- 

Warm buckwheat, tomato and vegetable salad
- 

Two-tomato and ricotta appetizer
- 

Spanish chickpeas with spicy paprika tomato sauce
- 

Pizza marinara
- 

Patatas bravas with herbs and spices
- 

Mini tomato ricotta cheesecakes
- 

Glazed chicken wings marinated in homemade
- 

Fried mozzarella sandwiches with tomato sauce



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Genießen Sie unsere besten Auswahlen



Saisonale Rezepte

Linsensuppe

Schwierigkeit: moderat

Koch- & Vorbereitungszeit: 45 min

Portionen: 4

ZUTATEN:

50 ml natives Olivenöl extra

1 große, fein gehackte Zwiebel

1 Knoblauchzehe, gehackt

300 g getrocknete braune Linsen, in Wasser gekocht, bis sie gar sind (oder 2 Dosen Linsen)

500 g ganze geschälte Bio-Tomaten aus der Dose

1 Lorbeerblatt

1 scharfe getrocknete Chilischote, fein zerdrückt

1 Liter Wasser

Salz



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Linsensuppe

Eine köstliche und nahrhafte Suppe, die im Winter nicht fehlen darf.

ZUBEREITUNG

Erhitzen Sie einen tiefen Topf und geben Sie so viel Öl hinein, dass der Boden bedeckt ist. Die gehackten Zwiebeln und den gehackten Knoblauch etwa 10 Minuten lang anbraten, bis sie weich und glasig sind. Sobald sie etwas Farbe angenommen haben, einen Esslöffel Wasser hinzufügen.

Die gekochten Linsen in den Topf geben, dann die geschälten Bio-Tomaten, das Lorbeerblatt und den zerstoßenen getrockneten Chili hinzufügen. Die Mischung noch 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Wasser hinzufügen und mit Salz würzen. Bei mittlerer bis niedriger Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Den Herd ausschalten.

Warm mit gebratenen oder gebackenen Croutons servieren.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Linguine mit Tomate, Aubergine und Pistazien

Schwierigkeit: einfach

Koch- & Vorbereitungszeit: 50 min

Portionen: 4

ZUTATEN:

320 g Linguine

400 g gehackte Bio-Tomaten aus der Dose

300 g Aubergine, gewürfelt

40 g geröstete, geschälte Pistazien, fein gehackt

40 g gesalzener Ricotta, gerieben

1 Zweig Dill

1 Knoblauchzehe

30 ml kaltgepresstes Olivenöl

Salz und Pfeffer



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Linguine mit Tomate, Aubergine und Pistazien

Ein schmackhaftes und ungewöhnliches Nudelgericht mit Auberginen, das sehr einfach zu kochen ist. Die Pistazien sorgen für eine interessante Textur und Note, während der gesalzene Ricotta das Gericht perfekt abrundet.

ZUBEREITUNG:

Die Auberginenwürfel mit grobem Salz bestreuen und 20 Minuten in einem Sieb ruhen lassen, um die überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Schnell abspülen und mit Küchentüchern trocknen. Das Olivenöl mit der geschälten Knoblauchzehe in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Auberginenwürfel hinzufügen und zugedeckt 5 Minuten braten, dabei häufig umrühren, damit sie gleichmäßig garen. Die gehackten Bio-Tomaten und einige Dillblätter hinzugeben und so lange kochen lassen, bis die Sauce zu einer dicken Nudelsauce eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Linguine in kochendem Salzwasser kochen, abgießen und in die Sauce geben. Einige Minuten auf kleiner Flamme mischen und dann mit geriebenem, gesalzene Ricotta und den gehackten, gerösteten Pistazien servieren.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Vegetarisches Reis-Sartù

Schwierigkeit: moderate

Koch- & Vorbereitungszeit: 1h

Portionen: 4

INGREDIENTS:

400 g Carnaroli-Reis	80 ml Rotwein
150 g Mozzarella	80 ml natives Olivenöl extra
150 g geschälte Erbsen	60 g Butter
100 g geraspelter Parmigiano Reggiano	Semmelbrösel
2 hartgekochte Eier	Sonnenblumenöl zum Braten
1 verquirltes Ei	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe	1 Stange Staudensellerie
400 ml Bio-Tomatenpassata	2 Mohrrüben
300 g Zwiebeln	1 Zwiebel
50 g Tomatenmark	100 g geschälte Tomaten Konserven
	1 L Wasser



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Vegetarisches Reis-Sartù

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Zutaten für die Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen und 30 Minuten lang köcheln lassen. Dann die Soße zubereiten: In einer Pfanne die in dünne Julienne-Streifen geschnittene Zwiebel in Olivenöl anschwitzen; die Erbsen dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Sobald dieser verdampft ist, das Tomatenmark und die Passata hinzugeben. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Vier 10 cm große Tarte- oder Kuchenformen (oder eine große Auflaufform) einfetten und gleichmäßig mit Semmelbröseln bestreuen. Den Reis trocken anbraten, die abgeseigte Gemüsebrühe hinzufügen und köcheln lassen. Nach der Hälfte der Kochzeit die Tomatensoße dazugeben und kochen, bis der Reis bissfest ist. Den Reis in einer Auflaufform ausbreiten und abkühlen lassen. Sobald er lauwarm ist, das verquirlte Ei untermischen. Nehmen Sie die vorbereiteten Förmchen oder Schalen und verteilen Sie zunächst eine Schicht Reis auf dem Boden und an den Seiten. Mit dem Mozzarella und den gehackten hartgekochten Eiern füllen und dann mit dem restlichen Reis abdecken und verschließen. Bei 180°C 10 Minuten backen, dann bei 220° weitere 8 Minuten. Das Sartù aus den Formen nehmen und mit der restlichen Sauce und Parmigiano Reggiano bestreut servieren.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Focaccia Barese (aus Bari) mit Datterini (oder Kirschtomaten) aus der Dose, Burrata und Basilikum-Pesto

Schwierigkeit: moderate

Koch- & Vorbereitungszeit: 3h

Portionen: 6

ZUTATEN (für 2 Focaccias):

Für den Teig:

300 g italienisches Mehl Typ 00

200 g neu gemahlener Hartweizengrieß

320 g Wasser

140 g Kartoffeln

30 g natives Olivenöl extra

15 g frische Bierhefe (Hinweis: 5 g, wenn der Teig am Vortag zubereitet wird und bei warmem Wetter 10 g verwenden)

12 g Salz

Für den Belag:

500 g Bio-Datterini- oder Kirschtomaten aus der Dose

30 g schwarze Oliven in Salzlake

getrockneter Oregano nach Geschmack

Natives Olivenöl extra nach Geschmack

Salz nach Geschmack



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Focaccia Barese (aus Bari) mit Datterini (oder Kirschtomaten) aus der Dose, Burrata und Basilikum-Pesto

ZUBEREITUNG:

Für den Teig:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, dann die Kartoffeln mit der Schale hineingeben. Etwa 30 Minuten kochen, dann abgießen und in einem Sieb abkühlen lassen, bevor sie püriert werden.

In einer Küchenmaschine mit Knehtaken Mehl und Hefe vermischen. Das Salz in das Wasser einrühren, um es aufzulösen, den Mixer einschalten (Pizzamixer Stufe 3) und das Wasser nach und nach in das Mehl einrieseln lassen. Sobald das Wasser aufgesaugt ist, das Öl dazugeben und das Kartoffelpüree hinzufügen. Alle Zutaten mischen und auf eine leicht geölte Arbeitsfläche schütten. Den Teig mit der Hand durchkneten, in zwei Portionen teilen und dann folgende Faltechnik anwenden: den oberen äußeren Rand anheben und in die Mitte des Teigs bringen; mit dem unteren Rand und den beiden Seiten wiederholen und dann mit der zweiten Portion gleich vorgehen. 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen und den Vorgang wiederholen. Dann den Teig zu zwei Kugeln formen, jede in eine leicht geölte Schüssel legen und an einem warmen Ort zwei Stunden aufgehen lassen.

Fertigstellung der Focaccia:

Sobald der Teig aufgegangen ist, rollen Sie die beiden Teigportionen in zwei runden, geölte Formen aus. Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach unten fest auf den Teig drücken, damit der Saft austritt und die Focaccia ihre charakteristischen feuchten Grübchen erhält. Die Oliven darüber streuen und mit dem getrockneten Oregano bestreuen. Eine weitere halbe Stunde ruhen lassen. Die Focaccias mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 250°C 15-18 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb und an einigen Stellen leicht gebräunt ist.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Geräucherter Hering mit gebratenem Paprika und geschälter Bio-Tomatensauce aus der Dose

Schwierigkeit: moderate

Koch- & Vorbereitungszeit: 2h

Portionen: 4

ZUTATEN:

250 g geräucherte Heringsfilets

60 g Zwiebeln

400 g Paprika

150 g ganze geschälte Bio-Tomaten in Dosen

40 g Petersilie

4 Knoblauchzehen

Salz

2 Esslöffel Apfelessig

30 ml natives Olivenöl extra

schwarzer Pfeffer

Salatblätter und Kräuter zum Garnieren



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Geräucherter Hering mit gebratenem Paprika und geschälter Bio-Tomatensoße aus der Dose

ZUBEREITUNG:

Die Heringe säubern, die Flossen entfernen und das Fleisch mit den Fingern aufbrechen oder vorsichtig in Scheiben schneiden. Den Fisch in ein Gefäß legen, mit Wasser bedecken und einige Stunden lang einweichen lassen, bis er weich ist. Die Paprikaschoten und Tomaten im Ofen oder auf dem Grill braten, dann in eine Schüssel geben und mindestens 2 Stunden lang dicht abdecken. Die Paprikaschoten von der verbrannten Haut und den Kernen befreien und abspülen; bei den Tomaten die Kerne entfernen. Die Paprikaschoten gut abtropfen lassen und zusammen mit den Tomaten, der gewaschenen Petersilie, dem Knoblauch, Salz, Pfeffer, nativem Olivenöl extra und Essig in eine Küchenmaschine geben und zu einem Brei pürieren - je nach Geschmack kann dieser sehr glatt oder leicht grob sein. Servieren Sie den geräucherten Hering auf dem Paprika-Tomaten-Püree und garnieren Sie ihn mit ein paar Blättern und Kräutern nach Ihrer Wahl. Dazu passt noch Roggenbrot und eine in Julienne-Streifen geschnittene Zwiebel, die einige Stunden in Eiswasser eingelegt wurde.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Schokoladenkuchen mit Tomaten

Schwierigkeit: einfach

Koch- & Vorbereitungszeit: 1h

Portionen: 12

ZUTATEN:

200 g ganze geschälte Bio-Tomaten in Dosen

180 g Zucker

1 Ei

140 g Kuchenmehl

3 Teelöffel Backpulver

30 g pulverisierter bitterer Kakao

110 ml Maisöl

30 g Schokoladentropfen

1 Prise Ingwer

1 Prise Zimt

Butter, zum Einfetten der Kuchenform

Zum Verzieren

2 Esslöffel gehobelte Mandeln, geröstet

eine Handvoll dunkle Schokoladenstückchen (optional)



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Schokoladenkuchen mit Tomaten

Ein köstlicher saftiger Kuchen mit einer überraschenden Zutat! Sie werden die Tomaten nicht schmecken, aber Sie werden diesen Schokoladenkuchen lieben.

ZUBEREITUNG:

Zucker und Ei in eine Schüssel geben und gut verquirlen. Die ganzen geschälten Bio-Tomaten in einem Mixer pürieren und zusammen mit dem Öl zu der geschlagenen Eimasse geben und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao sieben und dann alle anderen Zutaten mit Ausnahme der Schokoladentropfen und der Gewürze zu der Kuchenmasse geben und verrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Die Masse in eine gefettete runde 20-cm-Kuchenform füllen, mit den gehobelten Mandeln bestreuen und im Umluftbackofen bei 170 °C etwa 30 Minuten backen. Einige Minuten in der Form abkühlen lassen und dann vorsichtig auf ein Drahtgitter stürzen. Mit gerösteten Mandelsplintern und nach Belieben mit den Schokoladenstückchen garnieren.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



SOCIAL MEDIA

Folge uns auf unseren sozialen Medien:

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[You Tube](#)

Hashtag:

#ANICAV

#EnjoyItsFromEurope

#RedGoldFromEurope

#OrganicTomato



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





**Vielen Dank
und
Frohe Festtage**

ENJOY IT'S FROM EUROPE



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

