



Feiern Sie diese Festtage mit Bio-Dosen-Tomaten aus Europa.

Neapel, Italien – 24. Dezember 2025 – Wenn die Feiertage näher rücken, suchen Menschen in Deutschland nach köstlichen, gesunden Zutaten, um ihre Weihnachts- und Silvesterfeiern zu bereichern. Bio-Dosen-Tomaten aus der EU und Italien werden zum unverzichtbaren Grundbestandteil in der Vorratskammer. Sie verbinden Bequemlichkeit, intensiven Geschmack und Gesundheitsvorteile in perfekter Balance.

Bio-Dosen-Tomaten aus der EU und Italien werden bei optimaler Reife geerntet und ohne synthetische Chemikalien oder Konservierungsstoffe verarbeitet, was ihnen einen natürlichen, authentischen Geschmack verleiht. Sie sind die perfekte Grundlage für eine Vielzahl herzhafter, behaglicher Gerichte – von traditionellen Saucen und Suppen bis hin zu innovativen Kreationen, die sich ideal für Festlichkeiten und Neujahrsfeiern eignen.

Um Sie zu inspirieren, gibt es hier ein einfaches, aber geschmacksintensives Rezept mit Bio-Dosen-Tomaten aus der EU. Dieses herzhaftes, lebendige Gericht ist ein perfekter Mittelpunkt für festliche Zusammenkünfte und zeigt, wie EU- und italienische Bio-Dosen-Tomaten einfache Zutaten in geschmackvolle Festtagsgerichte verwandeln können.

Festlicher Tomaten- und Kräuter-Gulasch

Zutaten:

- 2 Dosen (je 400 g) Bio-Tomatenwürfel
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 große Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Paprika, in Scheiben
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- 1/2 Teelöffel Kümmelsamen (optional)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Das Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die gehackte Zwiebel hinzufügen und glasig dünsten. Knoblauch und Paprikascheiben dazugeben und weitere 3–4 Minuten sautieren. Das geräucherte Paprikapulver, den Thymian und bei Bedarf die Kümmelsamen unterrühren. Die Dosen-Tomaten samt Saft hinzufügen und zum Köcheln bringen. Die Hitze reduzieren und 15–20



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

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





Minuten garen, bis sich die Aromen verbunden haben und die Sauce eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frisch gehackter Petersilie garnieren und heiß mit knusprigem Brot, Nudeln oder Reis servieren.

In diesem Weihnachten und Neujahr integrieren Sie Bio-Dosen-Tomaten aus der EU und Italien in Ihre festlichen Rezepte und genießen den gesunden, frischen Geschmack, den sie auf den festlichen Tischen bringen.



Über Red Gold from Europe

Red Gold from Europe ist der Name der Kampagne, die von **ANICAV** – dem italienischen Verband der Konservenindustrie für Gemüse – geleitet wird und mit Unterstützung der **Europäischen Union** die Bekanntheit von Bio-Dosen-Tomaten, die zu 100 % in Europa hergestellt werden, erhöht.

Für Einblicke in die europäische und italienische Tomatensektorbranche oder weitere leckere Rezepte mit Bio-Dosen-Tomaten besuchen Sie unsere **Webseite** <https://redgoldfromeurope.de/> und folgen Sie uns auf:

<https://www.facebook.com/redgoldfromeuropede>
<https://www.instagram.com/redgoldfromeuropede>
<https://www.youtube.com/@redgoldfromeuropede>

Medienkontakt: press@mbconsultingsrl.com



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

