

Thomas Bühner

THOMAS BÜHNER

T I P P
01

AGLIO AL OLIO E PEPPERONCINO



„Nudeln machen glücklich! Nudeln machen außerdem satt und sind kinderleicht zuzubereiten.“

„Sinne schärfen“ heißt: Es darf auch mal was mit pepp sein, für die Nase und auf dem Teller.

So einfach gehts: Spaghetti wie gewohnt kochen, wenn fertig abgießen, ca. 100 ml vom Nudelwasser aufheben.

Reichlich Olivenöl in eine Pfanne und 1 EL „Agljo al Olio e Pepperoncino“ vorsichtig im Öl erwärmen und dann die Nudeln in dem „Gewürzöl“ schwenken. Etwas Nudelwasser und bei Bedarf noch mehr Öl oder Gewürz und Salz zugeben.

Fertig = Peppig

Thomas Bühner

THOMAS BÜHNER

T I P P
02

PASTA E BASTA



„Manchmal sollte man sich lieber Nudeln als Sorgen machen.“

Alles drin für ein schnelles, leckeres Essen:

„Pasta e basta“ mit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, frisch gekochte Nudeln hinzufügen, umrühren, salzen und genießen.

Eventuell noch mit etwas Parmesan verfeinern!

Auch für die Tomatensoße einer Lasagne gut geeignet!

Thomas Bühner

THOMAS BÜHNER

T I P P
03

BRUSCHETTA AL POMODORO



„So lecker wie die Erinnerung an den letzten Urlaub“

Für den Klassiker „Bruschetta al pomodoro“ reicht schon ein schönes, knuspriges, warmes Brot mit einer köstlichen Mischung aus Tomate, gutem Olivenöl und Kräutern. „Bruschetta al pomodoro“ ist ein guter Start in ein feines Menü.

Die Broteisbeiben über dem Grill oder im Toaster rösten.
Je 1 EL „Bruschetta al pomodoro“ mit 2 EL Olivenöl an rühren, salzen und auf die noch warmen Broteisbeiben streichen. Für Salatsoßen „Bruschetta al pomodoro“ mit Essig & Öl verrühren und kurz einweichen lassen.

Peppt auch die nächste Tomatensoße auf!

Thomas Bühner
THOMAS BÜHNER

T I P P
04

BBQ STEAKPFEFFER



„Sinne schärfen - Geschmack abrunden“

Der BBQ Steak Pfeffer vereint drei unterschiedliche indische Pfeffer. Grüner Pfeffer sorgt für eine frische grasige Note. Schwarzer Pfeffer bringt das Aroma und der weiße Pfeffer gibt die Schärfe.

Abgerundet wird der Geschmack durch die fruchtige Note geschnittenen roten Paprikaschoten.

Das Fleisch am besten nach dem Garen und vor dem Servieren Würzen.

Kann auch für vegetarische Gerichte und Desserts verwendet werden.

Tipp: Probieren Sie mal den Steakpfeffer auf karamellisierter Ananas.

Thomas Bühner

THOMAS BÜHNER

T I P P
05

BOLOGNESE



Endlich hat die Königin unter den Nudelsonnen Ihre eigene Gewürzmischung! Es wurde ja auch langsam Zeit, dem beliebtesten Pasta Gericht Deutschlands ein Denkmal zu setzen!

Spannenderweise kennen die Italiener keine "Spaghetti Bolognese" – sollten Sie dieses Gericht einmal in Italien bestellen, wird der Keller nur mit dem Kopf schütteln und Sie sind als Tourist voll enttarnt. In Italien bestellt man ein "ragù alla bolognese" "Ragù" leitet sich von dem französischen Verb "ragoûter" ab und bedeutet "den Gaumen reizen" ... Ihr Ragù können Sie noch mit meinem Bruschetta Gewürz mischen, so wird es noch mehr herzliche Tomate im Geschmack.

Mein Tipp

Kochen Sie die Nudeln in einem gut gewürzten Wasser. Salz, Zwiebel, Lorbeer, ein wenig Nelke und ein wenig Petersilie. Alles 10 min ziehen lassen und dann entfernen. In dem Gewürzwasser die Nudeln kochen.

Thomas Bühner

THOMAS BÜHNER

T I P P
06

PIZZA E PIÙ



„Nicht nur für Pizzen“

Keine Tomatensauce mehr ohne „pizza e più“! Diese italienische Gewürzmischung passt perfekt zu Tomaten. Ob als Salat, Suppe oder Sauce – die Kombination „pizza e più“ ist einfach köstlich. Statt Pfeffer sorgt in „pizza e più“ getrockneter Oregano für eine würzige Schärfe.

Geschmack: Pfeffrig und herb

Anwendung: Tomatensauce, Pizza, auf's Brot, Gazpacho, Salate mit Tomate und Gurke...

Besonders gute Gewürze sind vielseitig anwendbar und geben dem Gericht erst seinen typischen Geschmack. „Pizza e più“ ist so ein Gewürz. Dolce Vita pur. Eine echte Geschmacksbombe.

Mein Tipp

Das Gewürz mit Olivenöl anrühren und so über die Pizza streichen. Bei Nudelgerichten, Pizza e Più in Olivenöl in Topf oder Pfanne erwärmen und dann die Nudeln darin schwenken.

Thomas Bühner

THOMAS BÜHNER

T I P P
07

ALL ARRABBIATA



Ein schönes Beispiel dafür, dass gute Küche nicht unbedingt auch viel Zeit braucht und auch, dass eine qualitativ gute Gewürzmischung wie All'arrabiata mit nur wenigen Zutaten auskommt!

All'arrabiata – diese klassische italienische Gewürzmischung bedeutet auch „die leidenschaftliche, die zornige Art“. Diese Mischung hat Power und ist nicht für den Kinderteller geeignet! Penne All'arrabiata ist zu Recht eines der beliebtesten Nudelgerichte auf der ganzen Welt geworden. Bemerkenswert ist auch, dass dieses südländische Gericht im Original OHNE Knoblauch auskommt!

Geschmack: würzig und scharf

Mein Tipp

All'arrabiata mit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, frisch gekochte Nudeln dazu und ggf. noch verfeinern mit Pancetta (Speck), Oliven, Kapern, Gemüse, frische Tomaten oder Scampi. Passt auch wunderbar auf einem Brot mit Frischkäse und Avocado. Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt!



THOMAS BÜHNER

T I P P
08

MY THAI CURRY



Die Thailänder lieben feurige Schärfe! Wenn das frische Zubereiten einer thailändischen Currypaste mal wieder zu aufwendig ist, ist diese Mischung eine echte Alternative! Die Schärfe dieses Madras Curry entsteht durch die Verwendung von Chili und Senf und ist für einen "normalen" Mitteleuropäer gut verträglich! Der My Thai Curry ist in erster Linie vielfältig im Geschmack, das erkennt man schon am sensationellen Geruch. Seine Schärfe ist dezent und nicht „Spitz“. Egal ob über Gerichte gestäubt oder verarbeitet in Saucen oder Gerichten, der Mai Thai Curry hat einen lang anhaltenden Geschmack, der angenehm im Mund bleibt.

Mein Tipp

Damit so wenig Sauerstoff wie möglich an das Currypulver gelangt und das unnachahmliche Aroma möglichst lange erhalten bleibt, sollte die Gewürzmischung in einem luftdicht schließenden Behälter dunkel und kühl gelagert werden. So werden die oxidierbaren und ätherischen Stoffe im Curry nicht angegriffen. Wichtig ist es auch - so angenehm es sein mag - das Gewürzregal möglichst nicht direkt über der Kochstelle aufzuhängen. Starke Hitze und Gerüche schaden den Gewürzen.

Weiterer Tipp: Currypulver nicht direkt in den Kochtopf streuen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf an das Pulver gelangt. Lieber mit einem Löffel entnehmen.

Thomas Bühner

THOMAS BÜHNER

T I P P
09

MY THAI FUN



Ein Feuerwerk der Sinne “Oriental orange”. In dieser Curry Mischung vereinen sich holzige Aromen von Koriander und Zimt mit der fruchtigen Note von Orange und Zitrone.

Dazu einem Hauch Schärfe – ein schönes Wechselspiel von herzhaften und süß-fruchtigen Aromen. Für alle, die Ihr Curry lieber frisch mahlen! Eignet sich wunderbar für Geflügelzubereitungen, aber auch auf Frischkäse und zum Verfeinern von kalten und warmen Soßen.

Mein Tipp

ich mag Oriental Orange auch gerne zu Reis oder Cous Cous.
1 Tasse Reis, 2 Tassen Wasser, Salz, Oriental Orange in einem Topf mit Deckel langsam köcheln.

Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, ist auch der Reis fertig. Mit einer Gabel „auflockern“ und etwas Butterzugeben. Heiß servieren!
Den Cous Cous, salzen, Oriental Orange zugeben und eventuell weitere Zutaten wie Rosinen oder getrocknete (nicht geschwefelte) Aprikosen. Dann mit heißer Brühe übergießen und Quellen lassen, nach bedarf weiter Flüssigkeit und etwas Olivenöl zugeben. Fertig!