

Deutschland doppelt genießen

Mit der Deutschland Kruste darf man künftig nicht nur eines der leckersten Brote unseres Landes genießen. Auf der Banderole werden wir Ihnen auch einige der schönsten Orte unseres Heimatlandes vorstellen. Hier präsentieren wir schon einmal drei davon und wenn die Deutschland Kruste auch Deutschland überzeugt, kommen sicher noch einige dazu ...

Rheinland-Pfalz



Die Mosel liegt zweifelsohne in einem der schönsten Urlaubsgebiete Deutschlands und ist damit immer eine Reise wert. Genießen Sie die herrliche Landschaft inmitten der Weinberge des Saarlandes und Rheinland Pfalz. Hier finden Sie ein Schlaraffenland für Feinschmecker und Weinliebhaber und ein Mekka für Wassersportfreunde gepaart mit einer erfrischend-freundlichen Mentalität.

Brandenburg



Kaum ein anderes Schloss strahlt eine derartige Sorglosigkeit aus, so verspricht es auch schon sein Name Sanssouci – „ohne Sorge“. Zwischen den berühmten Weinbergterrassen des im 18. Jahrhundert unter Friedrich dem Großen gebauten „Lusthauses zu Potsdam“ und der originalgetreu erhaltenen Raumausstattung kann man die Lebensphilosophie des großen Regenten hautnah nacherleben.

Mecklenburg-Vorpommern



In dem größten zusammenhängenden Seengebiet Mitteleuropas können Sie auf dem Hausboot, einer Motor- oder Segelyacht oder dem Kanu ein Paradies aus Wasser erleben. Oder sind Sie lieber auf dem Rad unterwegs? Vorbei an beeindruckenden Wäldern wunderschönen Rapsfeldern warten im Müritznationalpark über 400 km Rad- und Wanderwege auf Sie, die eine unglaubliche Flora und Fauna versprechen.



+ lecker
Dipps:

So **DIPPT**!
Deutschland 2010



Deutschland
Kruste
* 16 Länder * 16 Zutaten *

Nährwertanalyse

Eine Deutschland Kruste enthält durchschnittlich pro 100 g

Energie	1697 kJ / 451 kcal
Eiweiß	21,2 g
Fett	17,7 g
davon gesättigt	2,0 g
Kohlenhydrate	37,5 g
davon Zucker	1,7 g
Ballaststoffe	10,3 g
Mineralstoffe	4,5 g
Natrium	0,9 g
Wasser ca.	9 g

Das Brot für Deutschland.

**VIEL
Geschmack**

**VIELE
Ballaststoffe**

**VIEL
Lecker!**

Es gibt ein Lied für Deutschland, es gibt die Deutsche Bahn, die Deutsche Post, es gibt den Deutschen Wetterdienst und die deutsche Einheit, aber es gibt kein Brot für Deutschland. Das musste sich ändern. Das haben wir geändert. Deutschland ist so schön, dass wir ihm ein Brot gewidmet haben. So haben

unsere Bäckermeister ein Brot kreiert, das künftig unser ganzes Land begeistern soll. Dass es rechtzeitig zum Sportereignis des Jahres, der Fußball-WM 2010, seinen Weg in unsere Filialen findet, ist der richtige Zeitpunkt ...



Die Deutschland Kruste – 16 spezielle Zutaten für 16 Länder

Kein Zufall, dass die Anzahl der speziellen Zutaten der Anzahl unserer Bundesländer entspricht. Das Ergebnis: Eine köstliche Mischung aus Sonnenblumenkernen, Roggenmehl, Weizenmehl, Sauerteig, Roggenschrot, Weizen- und Lupinenschrot, brauner und goldener Leinsaat, Joghurtpulver, Buttermilchpulver, Traubenkern-

mehl, Brotgewürze, jodiertes Meersalz, Aromamalz und Malzextrakt. Oder anders ausgedrückt: Ein Brot – saftig, haltvoll, aromatisch, angenehm im Biss, und gerade so kräftig, dass es gerne noch ein Scheibe sein darf.

Und passend zum Brot

**So DIPPT
Deutschland 2010** !



Olivenaufstrich **Schwarz**

Zutaten:

- 100 g rote Linsen
- 100 g schwarze Oliven
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe (durchgedrückt)
- 2 TL Olivenöl
- 1/2 L Gemüsebrühe
- Kräuter, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Linsen in der Gemüsebrühe weich kochen und abschütten, die Zwiebel würfeln und im Olivenöl dünsten. Dann alle Zutaten im Mixer oder mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Kräutern nach eigenem Geschmack, Salz und Pfeffer abschmecken.



Tomatenpesto **Rot**

Zutaten:

- 30 g Pinienkerne
- 100 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 50 g Pecorino (im Stück)
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- Salz



Zubereitung:

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Tomaten abtropfen lassen und dann fein hacken. Den Pecorino auf einem Käsehobel klein reiben. Knoblauchzehe enthäuten und grob hacken. Dann die Tomaten, den Knoblauch und die Pinienkerne pürieren. Nach und nach das Öl hinzu geben und nach Geschmack salzen.



Paprikapesto **Gold**

Zutaten:

- 4 gelbe Paprikaschoten
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 g Mandeln oder Mandelblättchen
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- Chilipulver



Zubereitung:

Die Paprika halbieren, entkernen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 20 Min. rösten *mit Grillfunktion geht's schneller*. Die Haut darf ruhig Blasen werfen und schwarz werden. Dann ein feuchtes Küchentuch über die Paprikahälften legen und nach ein paar Min. die Haut abziehen. Die Paprikafillets in grobe Stücke schneiden und in eine tiefe Schüssel geben. Die Mandeln oder Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne vorsichtig anrösten, bis sie eine goldgelbe Farbe haben *dunkel schmecken sie schnell bitter*. Die Mandeln zu den Paprika geben. In derselben Pfanne das Olivenöl erhitzen, den halbierten Knoblauch kurz andünsten. Öl und Knoblauch zu den Paprika geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chilipulver würzen und alles mit dem Pürierstab pürieren. Eventuell noch etwas Olivenöl dazu geben, noch einmal abschmecken.

