



DIE SÜDOSTSCHWEIZ AM SONNTAG

Morgen in Ihrem
Briefkasten oder am Kiosk
Abo- und Zustellservice
Telefon 0844 226 226
(0844 ABO ABO)



Bringt Sie in Sonntagsstimmung!

«Essen macht satt, nicht gesund»

Ernährungswissenschaftler Udo Pollmer kritisiert den Diätwahn und hält ihn für schädlich

Widmers Rezept gegen Ärztemangel

Wie der Glarner Gesundheitsdirektor die Zukunft der Glarner Hausärzte positiv beeinflussen will

Chili 

Schöne blaue Welt

Von blauen Edelsteinen, blauem Kaffee, blauen Augen und Redewendungen zur Farbe Blau

SAMSTAGS-REZEPT



Steinpilze mit Nudeln

- Olivenöl in Pfanne erhitzen, Schalotte glasig dünsten.
- Steinpilze beigegeben, scharf anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen.
- Nach drei Minuten Bouillon dazugeben, vier Minuten weiterkochen und Butterflocken runterziehen.
- Petersilie und gepresster Knoblauch hinzufügen und unter die al dente gekochten Nudeln mischen.

Rezept: Restaurant «La Carta» (Hotel «Allegra»), Zuoz, www.allegra-golf.com

Zutaten

- 1 Schalotte fein gehackt
- 1 Zehe Knoblauch
- Olivenöl und Butter
- Petersilie gehackt
- Steinpilze (150 g/Pers.)
- frische Nudeln
- Salz und Pfeffer
- 1 dl Gemüse-Bouillon

Der Durststiller aus Graubünden

PASSUGGER



DIE SÜDOSTSCHWEIZ



Wein-Tipp

Barocco Affinato in Rovere, Barbera d'Alba DOC



- Land: Italien
- Jahrgang: 2005
- Merkmale: intensives, komplexes Bouquet, aromatisch, lang anhaltend
- Preis: Fr. 18.90

Erhältlich bei
Schuler St. Jakobskellerei
6423 Seewen-Schwyz
Telefon 041 819 33 33
www.schuler.ch