

Woman GOURMET

TRENDS & NEWS AUS DER WELT DER FEINSCHMECKER

DER WOMAN-TIPP



NINA PROLL KOCHT

SPAGHETTI MIT SCAMPI. 500 g Spaghetti kochen. 12 geschälte Scampi in Olivenöl anbraten, herausnehmen und im Bratenrückstand die Schalen mit Thymian anrösten. Mit Suppe und Balsamico ablöschen, Fond abseihen. 1 Lauchzwiebel, 1 Chilischote und 2 Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden, alles scharf anbraten, 3 EL Tomatenmark dazugeben, mit Fond aufgießen. Salzen, pfeffern, Spaghetti untermischen.



HOCHGENUSS IM SÜDBURGENLAND. Kulinarische Topbetriebe empfangen Gäste zur Verkostung und Besichtigung ihrer Produkte.

Essen und trinken wie im **Paradies!**

Willkommen sein, rundum verwöhnt werden, Spaß haben, schlemmen und genießen – all das bietet „Komm ins Paradies“. Jährlich am dritten Maiwochenende verwandelt sich das Südburgenland in ein richtiges Feinschmeckerland. Die besten Genuss-Betriebe locken mit Führungen und Verkostungen. Sie können am Schaugrillen teilnehmen, Konditoren bei Zuckerarbeiten beobachten, Wein verkosten u. v. m. Termin: 19. und 20. Mai, Infos: www.ein-stueck-vom-paradies.at



WIR KAUFEN ...

KNUSPRIGES URKORN.

■ **Kraftvoll.** Das Urgreide Dinkel erlebt eine Renaissance und ist schon fast in aller Munde.

Dinkel-Vollkornbrot mit Lupinen, Sonnenblumenkernen und Äpfeln gibt es jetzt per Hauszustellung durch *Resch & Frisch!* www.resch-frisch.com, Preis: für 2 Stk. € 4,99

GUSTO empfiehlt im April:

Ostern kreativ und köstlich



**Jetzt
Neu!**



WOMAN TESTET

Shanghai-Küche mit allen Sinnen genießen!

WOMAN-REDAKTEURE FÜR SIE AUF GOURMET-TOUR

Das angeblich beste China-Restaurant in der Wiener City offeriert nicht den typischen Einheitsgeschmack des „Chinesen ums Eck“, sondern feine Shanghai-Küche!

AMBIENTE: Klar und modern mit eleganten chinesischen Einflüssen.

SERVICE: Zurückhaltendes Servicepersonal, die Patronin wirkt etwas forsch und unterstützt dadurch leider nicht den Wohlgefühlcharakter.

ESSEN: Hauchdünnes Schweinefleisch mit Chili, Preis: € 6,90, Knuspriges Hühnchen um € 13,80, Ente mit Yu-Xiang-Sauce um € 14,80.

FAZIT: Das Preis-Leistungs-Verhältnis passt nicht, viele Speisen stehen nicht auf der Karte, nur Stammgäste wissen offenbar Bescheid! Restaurant Goldene Zeiten, Di-Karl-Hueber-Platz 5, 1010 Wien, Tel.: 513 47 47

RESÜMEE: ★★★★★

AUSGEZEICHNET: ★★★★★ SEHR GUT: ★★★★★ GUT: ★★★★★ MITTEL: ★★★★★ ENTÄUSCHEND: ★★★★★