



MARINI FERLAZZO

viel Liebe zum Detail

Auf ins Abenteuer: Entdecken Sie die wunderbare Welt der Wildtiere schon zum Frühstück. Oder Sie treffen majestätische Löwen, imposante Elefanten, friedliebende Giraffen und trällernde Eisvögel sowie große australische Pelikane bei einer aufregenden Fernreise während Ihrer Pause. Wann auch immer Sie auf Safari gehen, die Tassen und Teller mit floral verzierten Tierzeichnungen sind auf jeden Fall mit dabei. Sicher verpackt sind sie übrigens schon: In attraktiven Geschenkverpackungen. Ergänzend dazu gibt es nun die passenden Trinkflaschen, doppelwandig und für jeden Anlass geeignet.



Teller 20cm Duck GB
Marini Ferlazzo | **EUR 14,50**



Teller 20cm Cockatoo GB
Marini Ferlazzo | **EUR 14,50**



Teller 20cm Owl GB
Marini Ferlazzo | **EUR 14,50**



Teller 20cm Peacock GB
Marini Ferlazzo | **EUR 14,50**



Becher breit Kookaburra GB
Marini Ferlazzo | **EUR 12,50**



Becher breit Fairy Wren GB
Marini Ferlazzo | **EUR 12,50**



Becher hoch Pelican GB
Marini Ferlazzo | **EUR 12,50**



Becher hoch Gang Gang GB
Marini Ferlazzo | **EUR 12,50**

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.



SANDWICH TO GO

Hähnchen

Zubereitung: 20 min. / für 2 Portionen / Schwierigkeitsgrad: mittelschwer

Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Frühstücksspeck halbieren, in eine kalte Pfanne ohne Fett geben und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Fleisch bei niedriger bis mittlerer Hitze 12 -14 min. im Speckfett rundum goldbraun braten. Zum Schluss von beiden Seiten mit Ketchup bestreichen und bei starker Hitze einige Sek. weiterbraten. Von einem Baguette 4 sehr schräge ca. 15 cm lange Scheiben abschneiden und goldbraun rösten.

Kopfsalatblätter putzen, waschen und trockenschleudern. Tomaten in Schreibe schneiden. Das Hähnchenbrustfilet schräg in dünne Scheiben schneiden. Auf jede Brotschreibe 1 Tl. Mayonnaise streichen und 1 Salatblatt legen. Auf 2 der Baguettescheiben Tomaten, Hähnchen und Speck schichten. Mit den übrigen Baguettescheiben bedecken und mit einem Holzstäbchen.

Käse

Zubereitung: 15 min. / 2 Portionen / Schwierigkeitsgrad: mittelschwer

Speck in einer Pfanne ohne Fett kross ausbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Toastbrot toasten. Ricotta, Gorgonzola, Schnittlauchröllchen und etwas Pfeffer verrühren. Toastschreiben auf einer Seite damit bestreichen. Apfel entkernen, grob raspeln, mit Rucola und Olivenöl mischen.

Speck auf 1 Toastscheibe legen, Rucolamischung darauf geben. Tomate in dünne Schreibe schneiden, mit 2 Scheiben käse auf die 2. Toastscheibe legen. Schreibe übereinander setzen. Dritte Toastschreibe mit der bestrichenen Seite nach unten darauf setzen und gut andrücken. Vorsichtig mit einem Sägemesser diagonal halbieren. Mit Spießen feststecken, mit Rucola und Parmesan bestreuen.

ZUTATEN – HÄHNCHEN

- 1 Hähnchenbrustfilet (ca. 170 g)
- Salz
- Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 Tl Ketchup
- 1 Baguette
- 4 Blätter Kopfsalat
- 2 Tomaten
- 4 Tl Mayonnaise

ZUTATEN – KÄSE

- 4 Scheiben durchwachsener Speck
- 3 Schreibe Toastbrot
- 3 El Ricotta
- 3 El Gorgonzola
- 2 El Schnittlauchröllchen
- Pfeffer
- 1/2 Apfel
- 1 Hand voll geputzter Rucola
- 2 El Olivenöl
- 1 Tomate
- 2 Schreibe kräftiger Käse (z.B. Gruyère)
- Parmesan zum Bestreuen

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.

