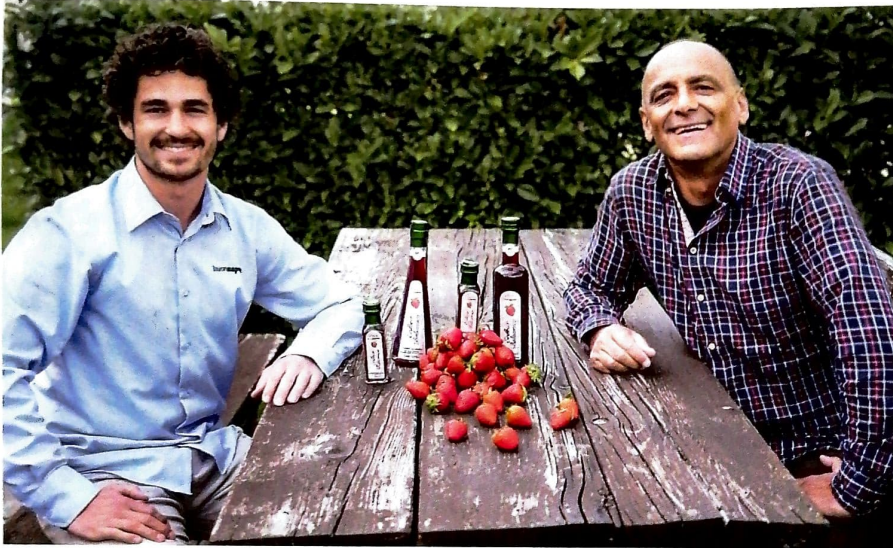


Neuigkeiten bei Buonsapore

## Dieser Salat hat das gewisse Etwas

Hattest du schon einmal einen Salat, der auf den ersten Blick ganz gewöhnlich aussah? Nach dem ersten Bissen hast du dich gefragt: Was ist das nur, dieses gewisse Etwas, das etwas Gewöhnliches so besonders macht?



Buonsapore-Inhaber Giuseppe Carrabs (r.) und sein neuer Mitarbeiter Gerardo.

Meist ist es nur eine Zutat, nur ein Geheimtrick, nur eine etwas andere überraschende Kombination. Die fruchtige Note in einem Salat, die im Kontrast zum Olivenöl Oro d'Irpinia und den frischen Salaten das gewisse Etwas hervorbringt. «Für mich die Königin in dieser Disziplin ist die Erdbeere», schwärmt Giuseppe Carrabs vom italienischen Spezialitätengeschäft Buonsapore.

### Zwei Jahre am Rezept gefeilt

Über zwei Jahre hat Giuseppe Carrabs gemeinsam mit seinem Produzenten in Italien an einem Rezept für die fruchtige Balsamico Kombinationen gefeilt. Die ausschliesslich natürlichen Zutaten sollen in Kombination mit dem bewährten Balsamico, dieses gewisse Etwas in jeden Salat zaubern, einfach und unkompliziert. So entstand neben anderen Fruchtkombinationen wie Himbeer, Granatapfel, etc. auch der perfekte Erdbeer-Balsamico.



Mama einmal  
anders überraschen mit  
Räfiserli-Macarons

café**sap**ore



Churerstrasse 97, 9470 Buchs  
081 756 74 70

jetzt online bestellen unter  
[www.cafesapore.ch](http://www.cafesapore.ch)

«Jetzt haben wir sie, die einzigartige Fusion von 50 Prozent Erdbeerpüree aus dem Südtirol und weissem Balsamico aus der Emilia Romagna.» Giuseppe Carrabs freut sich leidenschaftlich über das neueste Produkt im Sortiment des Spezialitätengeschäfts Buonsapore auf der Räfiser Piazza an der Churerstrasse 99 in Buchs. Damit ist der Genuss der Erdbeere über die Saison hinaus möglich.

#### Neues Gesicht bei Buonsapore

Wer im Buonsapore Spezialitäten Lädeli einkauft wird von einem neuen Mitarbeiter begrüßt. Gerardo ist ebenfalls Italiener und brennt leidenschaftlich für die gute Italienische Küche. Viele in der Region kennen ihn bereits als den Pizzaiolo der Region. Nun berät er Kunden in allen Fragen rund ums italienische Essen.

#### Erfrischender Blattsalat

Sein persönliches Liebhaber-Rezept mit dem C. 3-Beer Balsamico und dem hauseigenen Olivenöl Oro d'Irpina ist der erfrischende Blattsalat mit Erdbeeren und Spargeln. Eine Kombination, die auf den ersten Blick vielleicht ungewöhnlich erscheint, aber spätestens nach dem ersten Bissen pure Gaumenfreude bedeutet.

#### Gerardo's Liebhaber-Rezept

## Spargel-Erdbeer-Salat

Spargeln und Erdbeeren kombiniert und mit unserem Erdbeerbalsamico «Selezione Buonsapore» verfeinert ergibt einen wunderbaren Salat.

#### Rezept für 2 Personen

500 g grüne Spargeln  
300 g frische Erdbeeren  
2 Essl. Olivenöl Oro d'Irpina  
2 Essl. Erdbeerbalsamico  
«Selezione Buonsapore»  
Salz und Pfeffer nach Bedarf  
evtl. etwas Salat nach Belieben  
Zitronenmelisse für die Dekoration

#### Zubereitung

Die Enden der Spargeln wegschneiden, dann in 3 cm lange Stängel schneiden. Grüne Spargeln muss man nicht schälen. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Spargeln rundum bei mittlerer Hitze anbraten. Spargeln dürfen noch «knackig» sein, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Erdbeeren waschen, der Länge nach in Streifen schneiden.

#### Für die Salatsauce

Olivenöl, Erdbeerbalsamico mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit dem Schwingbesen mischen, Spargeln und Erdbeeren dazu geben und vorsichtig untereinander mischen. Mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

En GUETE



**GRATIS!**  
Bei Abgabe des  
Coupon's bis zum 30.5.2021  
erhalten Sie 1x100ml  
Erdbeer Balsamico

