

Beim Hauptgang verzichten wir auf schwerer Gerichte, sondern gratinieren Herbst- und Wintergemüse im Ofen, während wir gemütlich am Feuer zusammensitzen. Ein wärmendes, unkompliziertes und sogar gesundes Gericht für die kalte Zeit.

Würziger Käse und knusprige Vollkornbrösel von Land-Leben geben dem Wintergemüse-Auflauf den richtigen Geschmack. Mit diesen Ideen und Rezepten wünschen wir eine schöne Adventszeit und viel Freude beim Glühwein- und Punsch trinken.



Glühwein Secco

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten (für 1 Drink):

- 120 g brauner Zucker
- 250 ml Rotwein
- 2 Stangen Zimt
- 2 Sternanis
- 3 – 4 Nelken
- 2 Beutel oder EL Glühweingewürz
- 1 Flasche Prosecco

Zubereitung:

Den Rotwein mit allen Zutaten einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend alle Zutaten entfernen und auf kleiner Stufe einköcheln lassen, bis ein Sirup entsteht. Den Sirup abkühlen lassen, in eine kleine Flasche füllen. Den Sirup mit Prosecco im Verhältnis 1/7 servieren.

www.land-leben.com