

in

in-online.ch



Smoothies - Flüssige Wohlfühlfrüchte

Mini-cool

Die Zutaten sind jeweils für 4 Portionen gerechnet.

Die «IN-Smoothies» sind klein, bunt und schmuck. Adrett serviert im Miniglas, stylisch dekoriert mit Minifrüchten und -gemüse. Smoothies sind Trendgetränke der Bodyliner und Ästheten. Farblich und cool peppen sie jedes Apérobuffet auf und eignen sich zum Auftakt als Amuse-Drink. Smoothies findet man auf dem Frühstücksbuffet jedes Fünfsterhotels. Farbenprächtig lenken

sie die Aufmerksamkeit des Gourmets auf sich. Dabei sind sie gesunde Vitaminbomben, die zur Deckung des täglichen Bedarfs beitragen. Überraschen Sie Ihre Freunde, Familie und Gourmet-Gäste mit unseren extra für Sie kreierten Smoothies. Im Gegensatz zu herkömmlichen Fruchtsäften wird bei Smoothies die ganze Frucht zu Püree verarbeitet. Smoothies-Rezepte gibt es

für alle Früchte, ob exotisch oder einheimisch. Kennen Sie die Grundregeln? Fruchtfleisch, Säfte, Banane, Joghurt, Milch und Eis! Eröffnen Sie Ihr eigenes Smoothies-Festival.

Weitere Informationen und ein «Minikiwi-Special» finden Sie auf in-online.ch.



Kiwi-Smoothie

- 1 Banane, 2 Kiwis**
- 2 geschälte Orangen**
- 6 EL zerstoßenes Eis**
- 1 TL Vanillezucker**
- 1 Chilischote (nur Spitze)**
- 2-3 Minikiwis**

Banane, Kiwis, Orangen, Vanillezucker und das Ministückchen Chili in den Mixer geben, pürieren. Zum Schluss das zerstoßene Eis begeben und mixen.

Den Smoothie in Gläser abfüllen und mit dem Rest der Chilischote und den geschnittenen Minikiwis dekorieren.

Tipp für Leute mit Fingerspitzengefühl:

Die Minikiwischeiben vor dem Einfüllen des Smoothies an die Glaswand drücken.



Orangen-Melonen-Smoothie

- 3 Orangen**
- 1 Honigmelone, z.B. Charantais**
- 3 EL eiskalte Kokosnussmilch**
- 1 TL gehackte Minzenblättchen**
- 2-3 EL zerstoßenes Eis**
- Kumquats**

Melone von den Kernen befreien und das Fruchtfleisch klein schneiden. Orangen schälen und gemeinsam mit dem Fruchtfleisch der Melone, der Kokosnussmilch und den Minzenblättern im Mixer pürieren.

Zum Schluss das zerstoßene Eis begeben und nochmals kurz durchmixen. Den Smoothie in Gläser abfüllen und mit Kumquats und frischen Minzenblättchen dekorieren.



Tomaten-Smoothie

- 5 reife Tomaten**
- ½ Gurke**
- ½ gelbe Peperoni**
- ½ Bund Rucola**
- 1 EL gepresster Zitronensaft**
- 8 EL zerstoßenes Eis**

Die frischen Tomaten und Peperoni entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Rucola waschen und leicht zerkleinern.

Tomaten, Gurke, Peperoni und Rucola mit dem Zitronensaft in den Mixer geben, pürieren. Das zerstoßene Eis begeben und kurz durchmixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gekühltes Mineralwasser begeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Smoothie in Gläser abfüllen und mit Cherrytomaten und einzelnen Rucolablättern dekorieren.

Sommertraumpaar gesucht!

Dem Siegerpaar winkt ein traumhafter zweiter Honeymoon in Ägypten. Die IN- Titelseite gehört ebenfalls dem Gewinner-Hochzeitspaar. Voten Sie tüchtig.

Mitmachen ist IN.



Cooler Paare heiraten im Sommer. Ein Apéro im Freien, das Hochzeitsfoto vor blühender Blütenpracht, ein rauschendes Fest bis tief in die laue Sommernacht. Haben auch Sie in diesem Jahr eine Sommerhochzeit gefeiert? Vielleicht am beliebtesten Hochzeitsdatum, dem 8.8.2008? Oder feiern Sie noch?

IN sucht das glücklichste Sommerbrautpaar 2008. Sie haben im Juli oder August geheiratet? Teilen Sie Ihr Glück. Stellen Sie Ihr Foto auf in-online.ch. Einsendeschluss ist der 31. August 2008.

Gewinnen Sie, liebe IN-People, einen weiteren Scooter.

Frage: Wie heisst der zweite von fünf Scootern, die wir verlosen?

IN-People IN-City IN-Fire IN-Love IN-Pop

Name/Vorname: _____ Alter: _____

Strasse/Nr. : _____

PLZ/Ort: _____

E-Mail: _____

Einsendeschluss: 22. August 2008. Zur Teilnahme senden Sie diesen Talon an IN-Media AG, Postfach 450, CH-4018 Basel. Oder Sie gehen auf die Internetseite in-online.ch. Dort finden Sie neben dem Gewinnspiel viele weitere Informationen.

Teilnahmebedingungen: Mindestalter 16 Jahre. Der Wettbewerb ist an keinen Kauf gebunden. Mitarbeitende der IN-Media AG sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Verlosung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner/innen werden persönlich benachrichtigt. Die Gewinner/innen erklären sich durch die Teilnahme an der Verlosung bereit, namentlich auf der Website in-online.ch sowie in den IN-Foldern genannt zu werden. Barauszahlung ist ausgeschlossen.

Herausgeberin: IN-Media AG, Reinacherstr. 131, 4018 Basel, info@in-media.ch Redaktion: IST Werbeteam AG, Hauptstr. 44, 4456 Tenniken, redaktion@in-media.ch Druck: Weber Benteli AG, 2555 Brugg
Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier, 100% recycelbar

