

## *Kulinarische Reise:*

### *Würzige Rezeptideen mit passender Weinbegleitung*

Wiesbaden, Juni 2024 – Leichte Speisen sind im Trend und dabei spielen auch immer neue Kombinationen eine große Rolle. Wie wäre es also mit einem Rucola-Salat mit Honig-Pfirsichen und Büffelmozzarella oder buntem Antipasti-Gemüse? Diese beiden Kreationen vereinen frische Zutaten zu einem harmonischen Genuss, die perfekt von Weinen begleitet werden.

Für die Extraportion Würze sorgt das mediterran inspirierte Bio Ursalz von WIBERG. Als Weinbegleitung verleiht Freixenet Mederaño Rosado mit seiner leichten Frische und fruchtigen Note, den Pfirsichen und dem cremigen Büffelmozzarella des Rucola-Salats eine perfekte Balance. Ebenso bietet der kräftige Freixenet Mederaño Tinto eine wunderbare Ergänzung zu den intensiven Aromen des Antipasti-Gemüses und hebt die mediterranen Geschmacksnoten auf ein neues Level.

### *Rucola-Salat mit Honig-Pfirsichen und Büffelmozzarella*

#### *Zutaten für 4 Personen:*

- ½ Baguette
- 200 g Rucola
- 8 Stk. Pfirsiche
- 2 EL Bienenhonig
- 400 g Büffelmozzarella
- 8 EL Aceto Balsamico
- 12 EL natives Oliven-Öl
- WIBERG Gewürz: BIO Ursalz mediterran inspiriert
- Weinbegleitung: Freixenet Mederaño Rosado



#### *Zubereitung:*

Baguette in Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft knusprig backen. Rucola und Pfirsiche waschen. Die Pfirsiche in Spalten schneiden, in einer beschichteten Pfanne anbraten und mit dem Honig verfeinern. Büffelmozzarella in mundgerechte Stücke zupfen. Rucola, Pfirsiche, Büffelmozzarella sowie Baguettescheiben dekorativ anrichten und mit BIO

Ursalz mediterran bestreuen. Aceto Balsamico mit Oliven-Öl verrühren und mit BIO Ursalz mediterran abschmecken. Den angerichteten Salat mit der Marinade beträufeln. Und passend dazu Freixenet Mederaño Rosado servieren.

## *Antipasti-Gemüse*

*Zutaten für 4 Personen:*

4 Stangen weißer Spargel

2 kleine Zwiebeln

1 rote Paprika

1 Zucchini

1 Aubergine

2 Tomaten

12 Champignons

8 Oliven

4 EL Pinienkerne

80 ml heller Aceto Balsamico

100 ml natives Oliven-Öl

WIBERG Gewürz: 2 EL BIO Ursalz  
mediterran inspiriert

Weinbegleitung: Freixenet Mederaño Tinto



*Zubereitung:*

Zwiebeln und Spargel schälen. Gemüse in Stücke schneiden. Anschließend am Grill, in der Pfanne oder im Backofen knackig garen. BIO Ursalz mediterran mit Balsamico und Olivenöl verrühren und über das Gemüse gießen. Mit Oliven und Pinienkernen verfeinern. Am besten einige Stunden marinieren lassen. Auf dem Teller anrichten und mit frischem Rosmarin garnieren. Passend dazu Freixenet Mederaño Tinto servieren.

*Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.*



### Über Freixenet Mederaño

Freixenet Mederaño ist die beliebteste spanische Weinmarke in Deutschland – und ein Erfolgsgarant im stark umkämpften Gesamtmarkt. Die ausdrucksstarken Weine aus sonnenverwöhnten Trauben richten sich an alle, die sich dem spanischen Lebensgefühl besonders verbunden fühlen. Sie stehen für unkomplizierten Trinkgenuss und mediterrane Leichtigkeit. Egal, ob frischer Blanco, blumiger Rosado oder vollmundiger Tinto: Die bodenständigen Weine von Mederaño sind für jeden Genussmoment die richtige Wahl und schmecken durch und durch nach Spanien!

Weitere Informationen unter [www.freixenet.de](http://www.freixenet.de).

### Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter [www.henkell-freixenet.com](http://www.henkell-freixenet.com)

Pressekontakt:

*Henkell Freixenet*  
Angelina Demeuth  
Communication  
Biebricher Allee 142  
65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63208

E. [angelina.demeuth@henkell-freixenet.com](mailto:angelina.demeuth@henkell-freixenet.com)