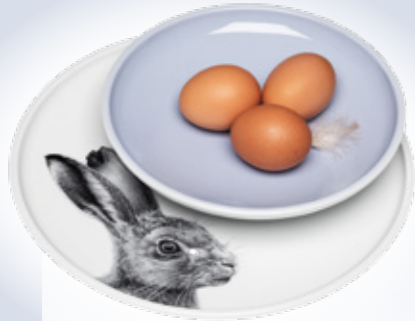


FÜNF FRAUEN. EINE INSPIRATION.

Die Schönheit der Natur AUF PORZELLAN



Hol' dir das Frühjahr auf den Tisch. Lass die Blumen wieder blühen und die Wildtiere ihr Winterkleid ablegen. Es ist wieder Zeit für Frühlingsfarben. Mach sie zum Zentrum deines Zuhauses. Zum Mittelpunkt schöner Stunden.

Fünf Frauen mit ganz unterschiedlichen Leben wurden von ihrer gemeinsamen Liebe zur Natur und zum Miteinander, zum Gemeinsamsein, auf eine Idee gebracht: mit hochwertigem Porzellan in ausgefallenen Designs und frischen Farben die Schönheit der Natur auf deinen Tisch zu bringen.

Perfekt kombinierbar

Für jede Stimmung und jeden Anlass findet sich bei mittelpunkt. ein passendes Stück. Entscheide dich für zarte Detailfotografien und beeindruckende Zeichnungen von heimischen Pflanzen und Wildtieren. Für grafische Designs, handbemalte Unikate und eine große Bandbreite an ausgewählten, saisonalen Trendfarben. Die verschiedenen Kollektionen der Marke mittelpunkt. sind ideal aufeinander abgestimmt und lassen

sich perfekt kombinieren. Sowohl untereinander als auch – als erfrischende Ergänzung für dein Zuhause – mit dem guten weißen Porzellan, dem geerbten Geschirr von Oma oder der bunten Sammlung deiner Lieblingsstücke.

Mit der Fertigung in einer traditionsreichen Porzellanmanufaktur in Deutschland haben sich die Initiatorinnen höchste Qualität bei maximalen Ansprüchen an eine nachhaltige Fertigung zum Ziel gesetzt.



Quelle + Fotos: trendXpress/mittelpunkt.

REZEPTIDEE

Herzhafte Sommer Glow-Bowl mit Mineralwasser

Zubereitung:

1. Quinoa mit 400 ml Plose Mineralwasser Naturale und einer Prise Salz in einem Topf 20 bis 25 Minuten abgedeckt auf niedriger Stufe köcheln lassen.
2. Währenddessen die Zitrone heiß abwaschen, reiben und auspressen. Knoblauch schälen und zusammen mit den Kichererbsen, Spinat, Tahin, Zitronenabrieb, Zitronensaft und einer Prise Salz cremig pürieren.
3. Den Lachs waschen, trockentupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Limettensaft, Sojasauce und Sesam mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit Plose Mineralwasser Medium mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Edamame 5 Minuten im kochenden Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken – nebenbei die Tomaten halbieren, die Karotten dünn raspeln.
5. Den Lachs samt Marinade in einer beschichteten Pfanne im heißen Pflanzenöl ca. 2 Minuten garen und auf die Seite stellen.
6. Nun die fertig gekochte Quinoa mit einer Gabel auflockern und auf vier Schüsseln verteilen. Die verschiedenen Toppings darauf anrichten.
7. Für das Dressing Plose Mineralwasser Naturale, Tahin, Sojasauce und Dattelsirup vermischen, bis sich das Tahin vollständig aufgelöst hat. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken und abschließend über der Bowl verteilen.

Soulfood mit Beauty-Faktor: Nährstoffreiche Sommer Glow-Bowl für schöne Haut und Haare.
Quelle: Plose Quelle AG

Advertorial



Süße Handwerkskunst

Die Osterüberraschungen
der oberfränkischen Schokoladenmanufaktur

Wer liebt es nicht – das verheißungsvolle Gefühl ein perfektes Osterei aus feinsten Schokolade in den Mund zu stecken; nicht ahnend, welche zarte, flüssige oder gar knusprige Komposition in seinem Inneren wartet. Ob im Kreise der Familie oder mit Freunden, die Osterfeiertage geben reichlich Gelegenheit, uns selbst und andere mit diesem Gefühl zu beschenken: als liebevolle kleine Geste oder als opulente Komposition; in der Manufaktur der Lauenstein Confiterie entstehen Tag für Tag handgemachte kleine Universen süßer Genüsse, deren Auswahl unerschöpflich scheint.

Wer etwas ganz Besonderes für das Osterfest sucht, wählt als Geschenk oder für den eigenen üppig dekorierten Ostertisch die Lauensteiner Osterrunddosen – eine exklusive Auswahl handdekorierter Confiterie-Ostereier. Die Klarsichtpräsente gibt es in folgen-

den Sortierungen: 195 g ohne Alkohol sowie in 200 g und 400 g jeweils mit Alkohol.

Lassen Sie sich verführen und online inspirieren unter lauensteiner.de/confiserie/ostern



Fotos: Confiterie Burg Lauenstein GmbH

Zutaten (für 4 Portionen)

- 135 g Quinoa
- 400 ml Plose Mineralwasser Naturale
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g gekochte Kichererbsen
- 50 g frischer Blattspinat
- 1 EL Tahin
- 400 g Lachsfilet
- 1 Limette
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Sesam
- Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)
- 300 ml Plose Mineralwasser Medium
- 200 g Edamame
- 100 g Cocktailtomaten
- 2 Karotten
- 4 EL Sonnenblumenkerne
- 2 EL Plose Mineralwasser Naturale
- 2 EL Tahin
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Dattelsirup
- frisch gemahlener Pfeffer
- Salz



Multifunktionaler Flexi-Korb

STONELINE® – Das Original!

1 Korb – alle Möglichkeiten!

Der faltbare Korb aus schwarzem Metall ist das perfekte Accessoire für dein Zuhause. Dank des dekorativen Designs ist der Korb nicht nur optisch ein echtes Highlight, sondern auch überaus vielseitig einsetzbar. Sein flexibles Metallgestell lässt sich wie durch Zauberhand in verschiedene Formen biegen. Ob Obstkorb, Kerzenständer, Schale oder kreatives Deko-Objekt – der faltbare Flexi-Korb lässt keine Styling-Wünsche offen und bereichert Küche, Bad oder den Wohnbereich.



Der Korb ist handgefertigt und kann durch seine hochwertige Verarbeitung und seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten unzählige Male wieder verwendet werden.
Quelle + Fotos: trendXpress/
www.stoneline.de

