

Müller's Mühle und Ostmann | Nahrungsmittel

Leporello für eine Crosspromotion mit Gewinnspiel

Textauszug



### Machen Sie Ihre Küche zum kreativen Treffpunkt!

Bei der Kochparty fängt der Spaß nicht erst beim gemeinsamen Essen an, sondern beginnt schon bei der kreativen Zubereitung. Gemüse schnippeln, Fleisch schneiden, abschmecken – dabei entsteht die gute Stimmung wie von selbst.

Unter dem Motto »Kulinarische Freundschaft« zeigen Ihnen Müller's Mühle und Ostmann die neue, fantasievolle Welt des Kochens: Auf den folgenden Seiten finden Sie vier raffinierte Schlemmer-Rezepte, die sich besonders gut für Ihre Kochparty eignen. Weitere köstliche Variationen stehen im Internet unter [www.kulinarische-freundschaft.de](http://www.kulinarische-freundschaft.de) für Sie bereit. Guten Appetit!

### Kochen. Genießen. Gewinnen.

Eine Kochparty ist immer ein Gewinn – ganz besonders, wenn Sie beim großen Gewinnspiel von Müller's Mühle und Ostmann mitmachen und vielleicht eine neue Küche für Sie herauspringt. Näheres erfahren Sie auf den Seiten 14 und 15.

(...)

### Müller's Mühle und Ostmann für den puren Genuss!

Ob Sie nun mit Freunden kochen, in der Familie oder allein – Müller's Mühle und Ostmann sollten niemals fehlen. Denn: Wenn es richtig gut schmecken soll, kommt es vor allem auf hochwertige Zutaten an.

Traumhaft lecker, kerngesund und ganz leicht zubereitet: Mit den köstlichen Reisspezialitäten und Hülsenfrüchten von Müller's Mühle zaubern Sie unvergleichliche Hochgenüsse – zu Fisch, Fleisch, Geflügel und Vegetarischem. Lassen Sie sich von der Vielfalt verführen und entdecken Sie den herrlich duftenden »Basmati Reis« oder den nussig feinen »Langkorn & Wildreis«. Von Kennern besonders geschätzt werden die »Pardina Linsen« mit ihrem herzhaften Aroma und ihrer festen Konsistenz.

Die richtige Würze bringen Sie mit Ostmann ins Spiel – ganz so, wie Sie es am liebsten mögen. Modern, exotisch oder traditionell, bei Ostmann finden Sie in bewährter Spitzenqualität die passenden Gewürze, um Ihren Gerichten das besondere Aroma zu verleihen – von A wie Anis bis Z wie Zimt. Darauf setzt übrigens auch der bekannte Profi-Koch Christian Henze.

(...)