



Mit SONNENTOR wird Silvester zum kulinarischen Highlight

Um das neue Jahr gebührend einzuläuten, hat sich SONNENTOR ein ganz besonderes Menü einfallen lassen. Ein Raclette mit asiatischen Geschmacksnoten bezaubert die Gäste garantiert. Dafür sorgen die drei Asia-Gewürze von SONNENTOR: Easy Goreng, Asian BBQ und Asian Sprinkle. Um das Fest komplett zu machen, steht mit dem neu gestalteten Neujahrstee von SONNENTOR auch gleich das passende Geschenk bereit.



Diese Rezepte bringen frischen Wind in den Raclette-Grill. Im Pfännchen machen marinierte Pilze mit Asian BBQ, Nudeln mit Easy Goreng und Sushi so richtig was her. Für den Grill warten auf die Gäste Gemüse-Tofu-Spießchen und die Mango-Chili-Salsa liefert bei Tisch fruchtig-scharfe Noten. Als süße Nachspeise gibt's zum Jahreswechsel Banane-Matcha-Pancakes. Also an die Pfännchen (und den Grill), fertig, los!

Marinierte Champignons mit Asian BBQ

Die marinierten Champignons mit Feta bringen Abwechslung ins Raclette-Pfännchen. Für die besondere Geschmacksnote sorgt eine Marinade aus Sojasauce, Sesamöl, Orange und Ahornsirup. Das SONNENTOR Asian BBQ Gewürz rundet die Kombination mit seiner aromatischen Würze perfekt ab. Frühlingszwiebeln und optional frische Kräuter sorgen für den letzten Schliff.

Hier geht es zum Rezept: <https://www.sonnentor.com/de-at/rezepte-tipps/rezepte/marinierte-champignons-ueberbacken>

Nudeln mit Easy Goreng

Asia-Nudeln treffen in diesem Pfännchen auf eine cremige Sauce aus Kokosmilch und Sojasauce und bekommen mit dem SONNENTOR Easy Goreng Gewürz eine besondere Note. Eine Schicht Raclettekäse macht das Pfännchen besonders herzhaft und frische Chili bringt auf Wunsch noch etwas Feuer ins Spiel.

Hier geht es zum Rezept: <https://www.sonnentor.com/de-at/rezepte-tipps/rezepte/nudeln-mit-easy-goreng>

Gemüse-Tofu-Spießchen für den Raclette-Grill

Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln und Tofu machen diese Spießchen zu einem farbenfrohen Highlight auf dem Teppanyaki Grill. Eine Marinade mit SONNENTOR Asian BBQ Gewürz verleiht dem Gemüse und dem Tofu eine fein-würzige Note. Kurz angegrillt sind die Spießchen eine schnell umsetzbare Idee für eine gesellige Raclette-Runde.

Hier geht es zum Rezept: <https://www.sonnentor.com/de-at/rezepte-tipps/rezepte/gemuese-tofu-spiesschen>



Sushi im Pfännchen

Japanischer Klassiker trifft auf Raclette: Für diese kreative Variante wird das Pfännchen mit einem Noriblatt ausgelegt und mit würzigem Sushireis, Feta und Avocado gefüllt. Nach dem Überbacken einfach mit fruchtiger Mango-Salsa, schwarzem Sesam und SONNENTOR Asian Sprinkle Gewürz toppen.

Hier geht es zum Rezept: <https://www.sonnentor.com/de-at/rezepte-tipps/rezepte/sushi-im-raclettepfannchen>

Mango-Chili-Salsa

Mango, Gurke und Paprika sorgen für Frische, Chili für die Schärfe. Limette, rote Zwiebel und Koriander runden die Salsa ab – perfekt zu Raclette, Gegrilltem oder asiatisch inspirierten Gerichten.

Hier geht es zum Rezept: <https://www.sonnentor.com/de-at/rezepte-tipps/rezepte/mango-chili-salsa>

Bananen-Matcha-Pancakes

Diese kleinen Pancakes sind das süße Highlight im Pfännchen. Mit Bananenscheiben serviert und SONNENTOR Matcha Sirup verfeinert, bekommen sie noch eine besondere, feinerbe Note.

Hier geht es zum Rezept: <https://www.sonnentor.com/de-at/rezepte-tipps/rezepte/banane-matcha-pancakes>

Neujahrstee im neuen Design

Mit diesem Tee rutscht es sich restlos glücklich ins neue Jahr: Der Neujahrstee vereint Zitronengras, Zitronenmelisse, Zitronenverbene und Rosenblüten zu einer zitronig-blumigen Kräuterteemischung. Perfekt für die Silvester-Party, zum Verschenken oder um sich selbst zu beschenken. Für noch mehr Glücksmomente sorgen 36 Neujahrssprüche, die von SONNENTOR Mitarbeiter:innen stammen und auf den einzelnen Teebeuteln zum Sammeln und Schmunzeln einladen. Passend dazu präsentiert sich der Neujahrstee im neuen Design als Glücksbringer-Automat – ein echter Hingucker zum Jahreswechsel.

21,6 g / UVP 5,29 Euro / Art. Nr. 02345

Bildmaterial

PR-Bilder können unter folgendem Link <https://sonnentor.canto.de/b/HDFRT> heruntergeladen werden und unter presse@sonnentor.at angefragt werden.

Kontakt für Rückfragen:

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH

Jana Urtz

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: presse@sonnentor.at