

...unser Tipp:



Wir belohnen ihre Treue!

Jedes bei uns gekaufte Brot (ab 500 g) bringt automatisch 1 Punkt und bei 10 Steampunk ein Brot Ihrer Wahl, bis zu 1000 g GRATIS abholen.



Natürlich gilt unser beliebter „Brot-Pass“ auch für das Bäcker Bachmeier-Grillbrot-Sortiment**.

Fragen Sie nach in Ihrer Bäcker Bachmeier-Filiale und holen Sie sich Ihren **Brot-Pass!** So macht sparen Spass!



©2014 - Bäcker Bachmeier_Grill-Flyer A6h - 030714_UH - **Bei Broten ab 500 g.

GRILL-SAISON

Wir kümmern uns ums Brot!

Beachten Sie unser reichhaltiges Grillbrot-Sortiment!

Kornbaguette gedreht, 500 g



*Das Bäcker Bachmeier „Reinheitsgebot“: Gebacken wird bewusst mit natürlichen, unverfälschten Rohstoffen, bevorzugt aus der Region Niederbayern. Traditionsbewußt nur mit den 4 Grundstoffen: Mehl, Wasser, Hefe und Salz - wie immer schon!

Weizenbaguette „im Steinofen gebacken“, 500 g

Weißbrot „Italienische Art“ 1000 g



Olivenring „im Steinofen gebacken“, 350 g

Ciabatta Peperoni „im Steinofen gebacken“, 350 g





„Bruschetta mit Tomate“

Für 4 Personen:

- 4 Scheiben Weißbrot „Ital. Art“ (Bäcker Bachmeier)
- 350 g Cocktailtomaten
- 25 g Lauchzwiebeln
- Oregano
- Basilikum
- Pfeffer, Salz
- Knoblauch
- 1 EL Olivenöl

Der Klassiker - Baguette mit Knoblauchbutter
 Baguette in Scheiben schneiden und auf dem Grill rösten. Mit der Knoblauchbutter bestreichen, salzen und pfeffern. Fertig!



Bruschetta mit Tomate ist eine klassische italienische Antipasti, die auch als kleiner Snack zu einem Glas Rotwein passt.

Zubereitung:

Weißbrot (oder alternativ Ciabatta) in etwas dickere Scheiben schneiden und nach Belieben auf dem Grill (im Backofen) goldbraun rösten. Die Schale der Cocktailtomate auf der Oberseite mit einem scharfen Gemüsemesser über Kreuz anritzen und die Tomate mit kochendem Wasser überbrühen. Sobald sich die Schale lösen lässt, das Wasser abgießen und die Schale abziehen. Die Kerne entfernen und den Saft abgießen. Das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, wie oben auf dem Bild zu sehen. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und mit der Tomate mischen. Die Tomate mit Oregano, fein geschnittenem Basilikum, Pfeffer und Salz würzen. Eine Knoblauchzehe halbieren und die Schnittflächen der warmen Weißbrotscheiben abreiben. Etwas Olivenöl über das Brot träufeln. Weißbrot mit Tomate anrichten und so warm wie möglich servieren.

„Knoblauch-Baguette“

Rezepte & Ideen



Und zum Salat ein leckeres Grillbrot vom Bäcker Bachmeier!

„Mediterraner Salat mit Grill-Steakstreifen“

Für 4 Personen:

- 5 mittelgroße Kartoffeln
- 350 g grüne Bohnen
- Salz, Pfeffer
- 4 Eier (Größe M)
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Rotweinessig
- 1–2 TL Dijon Senf
- 6 EL Olivenöl
- 250 g Cocktailtomaten
- 1 Salatgurke
- 1 Bund Rucola (Rauke)
- 1 kleiner Pflücksalat
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Grill-Steaks (à ca. 180 g)

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, kurz unter kaltem Wasser abschrecken und pellen. Inzwischen Bohnen putzen, halbieren und in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Bohnen abgießen und in Eiswasser abschrecken. Eier ca. 9 Minuten kochen und unter kaltem Wasser abschrecken. Für die Vinaigrette Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Knoblauch, Essig und Senf verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. 5 EL Öl zugeben und nochmals abschmecken. Tomaten waschen und vierteln. Gurke waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Rauke und Pflücksalat getrennt putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Pflücksalat klein zupfen. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Eier schälen und sechteln. Salat, Kartoffeln, Gurke, Zwiebeln, Tomaten und Vinaigrette vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eierspalten zum Schluss unterheben. Fleisch grillen in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat anrichten, Steakstreifen darauf verteilen.

