

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/8337/1640599/ots-video-alfons-schuhbecks-rezept-zum-start-des-amazon-de-lebensmittel-onlineshops> abgerufen werden.



## ots.Video: Alfons Schuhbecks Rezept zum Start des Amazon.de Lebensmittel-Onlineshops

01.07.2010 - 09:07 Uhr, Amazon.de GmbH

Luxemburg (ots) - Zum Start des neuen Onlineshops von Amazon.de für Lebensmittel und Getränke ( [www.amazon.de/lebensmittel](http://www.amazon.de/lebensmittel) ) hat Alfons Schuhbeck ein schnelles, unkompliziertes Rezept kreiert:

'Schuhbecks Schnelle Nudeln à la Amazon'.

Das Rezept und ein Rezept-Video mit dem Sternekoch stehen Ihnen für Ihre redaktionelle Berichterstattung kostenlos zum Download bereit (als Quelle bitte [www.amazon.de](http://www.amazon.de) verwenden):

- Unter [www.amazon.de/presse](http://www.amazon.de/presse) können Sie das Rezept als Word Dokument downloaden

- Unter <http://www.presseportal.de/pm/8337/?keygroup=video> finden

Sie das Rezeptvideo mit Alfons Schuhbeck als mpg 4 Datei zum Download. Alle im Rezept enthaltenen Produkte sind ab sofort bei Amazon.de erhältlich.

Schlemmen statt Schleppen - Amazon.de startet Lebensmittel- Onlineshop mit der größten Auswahl Deutschlands

Amazon.de startet heute einen Onlineshop für Lebensmittel und Getränke. Unter [www.amazon.de/lebensmittel](http://www.amazon.de/lebensmittel) finden Kunden eine große Auswahl von über 30.000 Produkten - frische wie verpackte Lebensmittel und Getränke - von Markenprodukten bis hin zu Spezialitäten zu attraktiven Preisen. Die Produkte werden von Amazon.de selbst und von über 60 Anbietern über die Amazon.de Plattform angeboten. Kunden können aus 25 Kategorien wählen, von Fleisch und Fisch zu Früchten, Gemüse, Brot, Süßes und Snacks, Zerealien zu Wein, Kaffee und Tee. Produkte können nach verschiedenen Ernährungswünschen gefiltert werden - und für alle von Amazon.de gelieferten Produkte können alle Amazon Services, zu denen Amazon Prime oder Overnight-Express zählen, genutzt werden. Über die Amazon.de Shopping-App für Smartphones kann man nun auch von unterwegs dafür sorgen, dass der Kühlschrank immer gut gefüllt ist.

Rezept: 'Schuhbecks schnelle Nudeln à la Amazon'

Zutaten (2 Portionen)

(Alle über [www.amazon.de/lebensmittel](http://www.amazon.de/lebensmittel) erhältlich) 150 g Cocktailtomaten

1 kleiner Zucchini (ca. 250 g)

300 ml Gemüsebrühe

2 EL Schuhbecks Nudelgewürz

400 g Tagliatelle

Salz

2 EL Schuhbecks Vitalöl

1 EL geschnittenes Basilikum geriebener Parmesan zum Bestreuen

Basilikumblätter zum Garnieren  
Zubereitung:

Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Zucchini waschen, Stielansatz entfernen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. In einer tiefen großen Pfanne oder einem Topf Zucchiniwürfel, Gemüfefond und Schuhbecks Nudelgewürz erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Tagliatelle in Salzwasser eine Minute kürzer als auf der Packung angegeben kochen und auf einem Sieb abgießen. Die Nudelsauce einmal aufkochen, die frisch gekochten Nudeln hinein geben, die Pfanne vom Herd nehmen und die Nudeln in der Sauce wenden. Die Cocktailtomaten dazu geben, zuletzt Vitalöl und Basilikum dazu geben und gegebenenfalls mit etwas Salz würzen. In Pastatellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und mit Basilikumblättern garnieren.

Tipp:

Die Nudeln werden nach dem Kochen nicht mit kaltem Wasser abgeschreckt, so verbinden sie sich besser mit der Sauce. Allerdings muss das Gericht dann sofort fertig gestellt werden, damit die Nudeln nicht aneinander kleben.

Unter folgender Adresse können Sie das Video herunterladen:

[http://www.presseportal.de/go2/Schuhbeck\\_Rezept\\_mp4](http://www.presseportal.de/go2/Schuhbeck_Rezept_mp4) Kontakte für Rückfragen:

Amazon.de

Tel. 089/ 35803-530

Email: [presse@amazon.de](mailto:presse@amazon.de)

Krauts PR  
Tel. 089/ 34 69 66  
Email: [amazon@krauts.de](mailto:amazon@krauts.de)

Originaltext:

Amazon.de GmbH

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/8337/amazon-de-gmbh>

Pressemappe als RSS:

[http://presseportal.de/rss/pm\\_8337.rss2](http://presseportal.de/rss/pm_8337.rss2)