



PRESSEINFORMATION

Leckere Energy Balls - mit voller Power in den Herbst starten!

Heilbronn, im August 2023 | Der Sommer neigt sich dem Ende zu und der Herbst steht vor der Tür. Höchste Zeit, etwas für die Gesundheit zu tun und für die gewohnt verregneten Herbsttage sowie den bevorstehenden Winter das Immunsystem zu stärken.

Nährstoffreiche Wunderwaffen – die sogenannten Superfoods – eignen sich dafür besonders gut. Sie sind reich an Mikronährstoffen, wie Vitaminen, Mineralien und Antioxidantien, Enzymen und gesunden Fetten. Aquasale Meersalz hat das passende Rezept für einen schnellen Energielieferanten, wenn der kleine Hunger kommt.

Die **herzhaften Energy Balls im Nussmantel** enthalten nur natürliche Zutaten, wie Mandeln, Kürbiskerne, Spinat, Kichererbsen und Gojibeeren. Abgerundet wird der neue Lieblings-Snack mit typisch mediterranen Kräutern und groben Meersalz von Aquasale. Fetakäse und Parmesan geben den besonderen Kick. Die Energy Balls sind schnell gemacht und halten sich im Kühlschrank einige Tage. Sie liefern Power und versorgen den Körper mit wichtigen Nährstoffen zur Stärkung des Immunsystems. Mit diesem Zwischensnack für jeden Tag kann der Herbst kommen.

REZEPTTEXT ZUR PRESSEINFORMATION

Herzhafte Energy Balls im Nussmantel



Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Wartezeit ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten (für ca. 32 Stück):

200 g ganze Mandeln mit Haut

100 g Kürbiskerne

Aquasale Grobes Meersalz 100 g Mühle

1 Dose (425 ml) Kichererbsen

150 g Feta

100 g Babyspinat

125 g Parmesan

2 Stiele Estragon

5 Stiele Basilikum

4 Stiele Oregano

1 EL Tomatenmark

20 g Gojibeeren

Pfeffer



Zubereitung:

Mandeln und Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit 1 TL Aquasale Grobes Meersalz aus der Mühle würzen, herausnehmen und grob hacken. Kichererbsen abgießen, abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Feta grob zerkleinern. Spinat waschen, putzen, abtropfen lassen und grob zerkleinern. Parmesan raspeln. Estragon, Basilikum und Oregano waschen, grob hacken. $\frac{3}{4}$ der gerösteten Nüsse mit Parmesan, Feta, Kichererbsen, Spinat, gehackten Kräutern, Tomatenmark und Gojibeeren in einem Hochleistungsmixer zu einer geschmeidigen Masse zerkleinern. Mit Aquasale Grobes Meersalz aus der Mühle und Pfeffer abschmecken. Energy Ball-Masse ca. 30 Minuten zum Quellen zur Seite stellen. Anschließend mit den Händen ca. 32 kleine Bällchen daraus formen. Die Energy Balls in der restlichen Mandel-Kürbiskernmischung wälzen und anrichten.

Aquasale

Bildmaterial



Die **herzhaften Energy Balls im Nussmantel** liefern Energie und versorgen den Körper mit wichtigen Nährstoffen zur Stärkung des Immunsystems.



Grobes Meersalz naturbelassen 100 g Mühle
Naturbelassen, ohne Trennmittel und jegliche andere Zusatzstoffe - mit einer Prise frisch gemahlener Meersalzkristalle erhalten die Energy Balls den nötigen Pep.



Über Aquasale

Aquasale ist in Deutschland seit vielen Jahren Marktführer im Meersalzsegment. Die Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG steht für Vielfalt aus dem Meer. Seinen ursprünglichen Geschmack verdankt das Meersalz seiner besonderen Gewinnung durch natürliche Verdunstung in den Salzgärten des Südens. Das erste Aquasale Produkt wurde bereits 1985 angeboten, heute umfasst das breite Sortiment insgesamt sechs Meersalzvariationen in verschiedenen Körnungen (Fleur de Sel, feines und grobes Meersalz), mit und ohne Ergänzung von z. B. Jod.

Mehr Informationen: www.aquasale.de

Bitte nehmen Sie bei Rückfragen, Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen Kontakt mit uns auf. Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Pressekontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Christina Bublikov
Tel.: 07131 959-1866
E-Mail: christina.bublikov@salzwerke.de
www.aquasale.de