

Geschätzte Lachsliebhaberinnen

Geschätzte Lachsliebhaber

Sie halten den neuesten Flyer von LEONHARD'S Lachs & more in den Händen. Beachten Sie das köstliche Rezept von Hans Keller im Innenteil. Dieses Mal hat er für Sie eine feine Vietnamesische Frühlingsrolle mit Alaska Rotlachs Candy Sticks kreiert. Probieren Sie es aus – Sie werden begeistert sein!

Alaska Rotlachs Candy Sticks und was es sonst noch Feines gibt, vermittelt Ihnen die beigelegte Bestellkarte, wie immer auch bestellbar über www.fischerleo.ch

Ich danke Ihnen herzlich für Ihre rechtzeitige Bestellung und wünsche Ihnen jetzt schon einen guten Appetit.

René Leonhard

LEONHARD'S Lachs & more

Ihr Fachgeschäft für:

- feinste Alaska-Wildlachs-Produkte
- Fliegenfischerartikel
- Fliegenfischerkurse für Einhand-, Zweihand- und Switchruten
- Patagonia-Bekleidung

Echten Alaska-Wildlachs gibt es bei uns das **ganze Jahr** über im LEO-MOBIL oder im Webshop unter:



Lachs & more

Alaska Wildlachs • Fliegenfischerartikel • Fliegenfischerkurse

LEONHARD'S Lachs & more

Hermikonstr. 29a – 8600 Dübendorf
René Leonhard 079 414 22 16
Peter Pfister 079 402 80 64
fischerleo@bluewin.ch
www.fischerleo.ch

Es gibt KEINE speziellen Öffnungszeiten!

Vereinbaren Sie mit uns einfach einen Termin:
René Leonhard 079 414 22 16
Peter Pfister 079 402 80 64

Standort «LEO-MOBIL»:
hinter Zürichstrasse 9, 8600 Dübendorf
Unbedingt Parkplätze beim «Chilbiplatz»
oder der näheren Umgebung benutzen.

★★★★★
LEONHARD'S

Lachs & more

Alaska Wildlachs • Fliegenfischerartikel • Fliegenfischerkurse



Auch im Webshop erhältlich unter:
www.fischerleo.ch

«Geniessen Sie den echten Alaska Lachs –
direkt von Ihrem Partner vor Ort.»

LEONHARD'S

Lachs & more

UNSER REZEPT-TIPP FÜR SIE

Zutaten für 4 Personen:

VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLE

4 Stück	Reispapierblätter (Spring Roll Pancakes von Thai Kitchen)
15 g	Glasnudeln
100 g	Salmon Candy Sticks ohne Haut
nach Belieben	Thay Basilikum süss, Korianderblätter, frische Minzeblätter, alles fein geschnitten
60 g	Thay Mango geschält
100 g	Avocado geschält
4 Stück	Eisbergsalatblätter
30 g	Sojasprossen

Vietnamesische Frühlingsrolle

mit Alaska Rotlachs Candy Sticks

Vorbereitung:

- Die Glasnudeln kurz im kochenden Wasser kochen, abkühlen und gut abspülen.
- Die Avocado und Mango in 5mm grosse Würfel schneiden.
- Die Salmon Candy Sticks in 1 cm Würfel schneiden.
- Eisbergsalatblätter in feine Streifen schneiden.

Zubereitung:

- Reispapierblätter 1 Sekunde in warmes Wasser legen oder beidseitig mit Wasser bestreichen, damit sie weich werden.
- Mit allen Zutaten belegen, dass jeweils ein Abstand von 4cm zum Rand frei bleibt.
- Die Seiten einschlagen und das Reispapier fest einrollen.
- Zum Servieren die Rollen schräg in der Mitte aufschneiden und gefällig anrichten.
- Als Säucen-Beilage eignet sich eine Hoisinsauce mit gerösteten, gehackten Cashewnüssen, eine Sojasauce oder eine pikante Fischsauce.

