



LIEBE LESER:INNEN,

Auch das Bad Ischler Team braucht einmal Sommerpause, Sie werden es bestimmt gemerkt haben. In unserer Sommerpause waren wir Ihnen in Gedanken aber selbstverständlich weiterhin verbunden – und haben für Sie die Trisselwand bestiegen. Denn von dort aus hat man den wahrscheinlich allerschönsten Ausblick auf die Heimat unseres Bad Ischler Natursalzes: Altaussee. Übertagt vom Dachstein. Denken Sie daran, sich kulinarisch gut auszustatten – es gibt keine Einkehrmöglichkeiten am Weg zum Gipfelglück!

TOURDATEN

↔ **4,39** km ↑ **820** hm ⌚ **4:00** h

↑ **963 - 1.754** m ↓ **820** hm

DISTANZ

AUFSTIEG

DAUER

SCHWIERIGKEIT MITTEL

Bewertung Technik Kondition Landschaft Erlebnis

Wegverlauf **Tressensattel** Siedlung

Trisselblick Restaurant **0,1km**

Ribeisen Flur / Gelände **2,4km**

Ahornkogel (1,687m) Gipfel **3,0km**

Trisselwand (1,755m) Gipfel **4,4km**

Dreierlei Dips



Zugegeben, Dip mutet eher altmodisch an und verbreitet eine Atmosphäre von Convenience. Dabei kompensiert der richtige Dip so ziemlich alles: Er stattet das Grillwürstel mit Vitaminen aus, führt der Veggie-Beilage lebenswichtige Proteine zu und sorgt für Geschmack, wo sonst nicht viel zu finden ist.

Käferbohnen Dip

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Kürbiskernöl
- 500 g Käferbohnen aus der Dose, abgespült und abgetropft
- 5 EL Wasser
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL BAD ISCHLER Natursalz Knolle & Kraut
- 2–3 TL Essig

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Käferbohnen mit dem Mixstab pürieren, Wasser hinzufügen bis zur gewünschten Konsistenz und abschließend mit BAD ISCHLER Natursalz Knolle & Kraut und Pfeffer verfeinern.

Hummus Dip

- 1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht 265 g)
 - 100 ml Kichererbsenwasser
 - 1–2 Knoblauchzehen
 - Saft von ½ Zitrone
 - ½ TL BAD ISCHLER Natursalz Blumen & Beete
 - ½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
 - 120 g Tahin (Sesammus)
 - 2 EL Olivenöl
 - 3 Zweige glatte Petersilie oder Koriander
- Kichererbsen abgießen und das Wasser auffangen. Anschließend alle Zutaten in einen Mixer geben und cremig mixen. Zum Servieren den Hummus mit Olivenöl beträufeln und mit der fein gehackten Petersilie/dem fein gehackten Koriander garnieren.

Kräuter-Topfen Dip

- 1 Becher Topfen
 - 1 TL Senf
 - 1 EL Balsamico weiß
 - BAD ISCHLER Natursalz Kräuter & Meer, Kampot-Pfeffer
 - 2 EL Kräuter nach Wahl (frisch gehackt)
- Alle Zutaten vermengen, fertig.

Veredelt haben wir die Marinaden übrigens mit unseren BAD ISCHLER Natursalz Kräutersalzen.

[Hier geht's zu den Natursalzen](#)

Wenn du Fisch, Seafood & Meer magst.

BLAU

Alle Gewürze der blauen Easy Spices

1
**Allerlei
Fisch**

2
**Meeres-
Früchte**

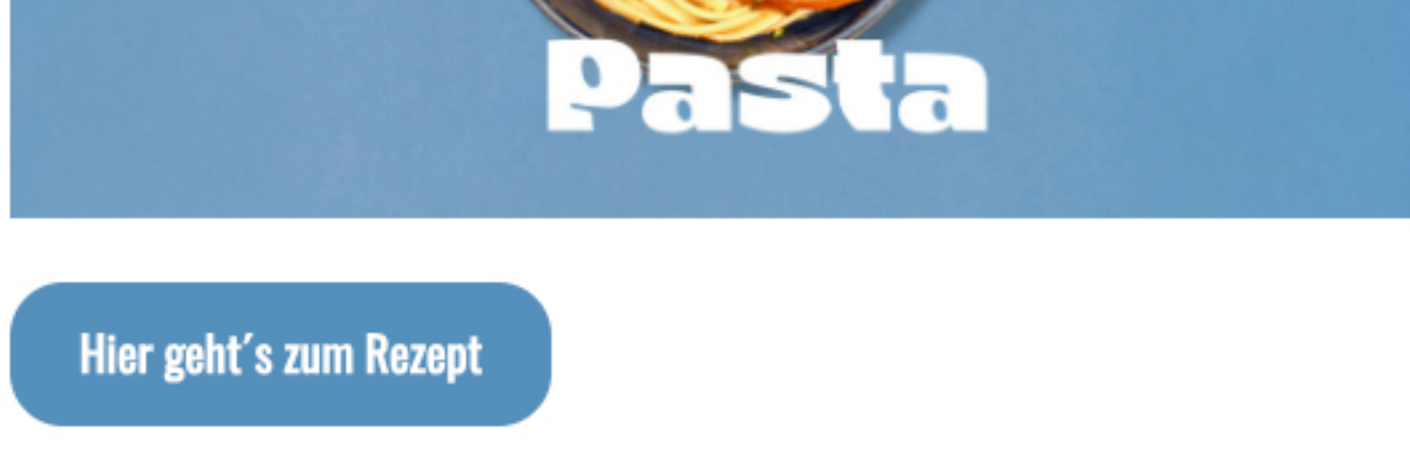
3
**Knoblauch
+ Shrimp**

4
**Sushi +
Sashimi**

Sommerzeit ist Fischzeit

Und so verlängern unsere blauen Sorten kulinarisch gekonnt Ihren Urlaub am See oder Meer. Easy Spices Allerlei Fisch, Knoblauch + Shrimp, Meeresfrüchte, Sushi + Sashimi verfeinern Fisch & Seafood, von der Forelle zum Lachs-Steak bis zum Shrimps-Spieß. Und sie toppen auch selbstverständlich auch Ihr Sushi!

Neugierig? Dann probieren Sie doch einfach mal ein Rezept mit unseren Easy Spices Meeresfrüchten!



[Hier geht's zum Rezept](#)