

Rezepttipp

Spaghetti al Olio

Zubereitung:

2 EL al Olio-Gewürz in einer Pfanne mit 100 ml Wasser 15 Minuten andünsten, anschließend 2 EL Olivenöl zugeben, gekochte Nudeln unterheben und ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme weiterkochen lassen.

Spaghetti al Olio

Gewürz-Zubereitung ohne zugesetztes Glutamat

Zutaten: Knoblauchflocken, Zwiebelflocken, rote Paprikaflocken, Chili geschr., Meersalz, Petersilie, Oregano.

Für verschiedene Nudelsorten.

45 g

mindestens haltbar bis und Chargennummer siehe Zusatzetikett

Naturmittelvertrieb Biller
Am Scherhübel 6
92253 Schnaittenbach
Tel.: 0 96 22-44 68
www.teefabrik.de

Rezepttipp Remoulade de Méditerran

Zutaten:

1 Becher Crème fraîche
1 Becher Joghurt natur
1 Zwiebel
2 Essiggurken klein gewürfelt
1 EL Gemüseretorm
2 EL Café de Paris
3 EL Balsamico
1 TL Honig

Zubereitung:
Alle Zutaten vermischen
und 1 Stunde ziehen lassen.

Café de Paris

Gewürz-Zubereitung ohne zugesetztes Glutamat

Zutaten:

Paprika süß, Zwiebelgranulat, Knoblauchgranulat, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano, Salz.

Für Fisch, Fondue, Kräuterbutter und Quark.

mindestens haltbar bis und Chargennummer siehe Zusatzetikett

35 g

Naturmittelvertrieb Biller
Am Scherhübel 6
92253 Schnaittenbach
Tel.: 0 96 22-44 68
www.teefabrik.de

Rezepttipp Fleisch-Gemüse-Topf mit Burgunder

Zutaten:

700 g mageres Schweinefleisch
4 große Zwiebeln,
1 1/2 L Wasser
150 ml Burgunder
2 EL Gemüseretorm
1 EL Kräuter der Provence
1/2 TL Pfeffer schwarz
3 Karotten
je 1 rote, gelbe, grüne Paprika
1 EL Paprika süß

Zubereitung: Zwiebeln würfeln, anbräunen. Fleisch und Gemüse in Streifen schneiden, zugeben. Alles gut anbraten. Gewürze hinzugeben, mit Wasser und Burgunder aufgießen, garen lassen. Zum Schluss den süßen Paprika zugeben.

Kräuter der Provence

Gewürz-Mischung

Zutaten: Oregano, Basilikum, Thymian, Bohnenkraut, Majoran, Rosmarin, Anis, Coriander, Fenchel, Nanaminze, Lavendel

Für Salate, Gemüse und Eintöpfe mit dem besonderen Flair.

mindestens haltbar bis und Chargennummer siehe Zusatzetikett

20 g

Naturmittelvertrieb Biller
Am Scherhübel 6
92253 Schnaittenbach
Tel.: 0 96 22-44 68
www.teefabrik.de

Rezepttipp

All' arrabbiata Soße

Zutaten:

200 ml Wasser
1 EL Penne all' arrabbiata
1 Dose Tomaten gewürfelt
1 TL Gemüseretorm

Zubereitung:

Penne all' arrabbiata-Gewürz 10 Min. in Wasser kochen! Tomaten und Gemüseretorm zugeben und 3 Min. weiterkochen lassen. Die Soße z. B. über Nudeln geben.

Penne all' arrabbiata

Gewürz-Zubereitung scharf ohne zugesetztes Glutamat

Zutaten: Tomatenflocken, Suppenkräuter (Karotten, Pastinaken, Porree, Zwiebeln, *Sellerieknolle*), Knoblauchscheiben, Chili, Meersalz (8%), *Sellerieblätter*, Pilze.

Für Nudeln aller Art, Tomaten-Hackfleischsoßen, zum Einlegen von Schafskäse, zum Würzen von Pasta und Penne.

35 g

mindestens haltbar bis und Chargennummer siehe Zusatzetikett

Naturmittelvertrieb Biller
Am Scherhübel 6
92253 Schnaittenbach
Tel.: 0 96 22-44 68
www.teefabrik.de

Rezepttipp

Gemüse à la Toskana

Zutaten:

je 1 rote und grüne Paprika
2 Zwiebeln
1 Aubergine
1 Zucchini
200 g Zuckerschoten
500 g frische Champignons
3 EL Olivenöl
1 EL Ital. Kräutersalz
1 EL Ital. Kräutermischung

Zubereitung:

Frische Zutaten würfeln und in der Pfanne kräftig braten. Die Gewürze hinzugeben und alles gut vermengen.

Italienische Kräuter

Gewürz-Mischung

Zutaten:

Basilikum, Majoran, Thymian, Rosmarin, Petersilie, Salbei, Oregano, Chili.

Für rustikale Salate, Bratgemüse und Eintöpfe.

mindestens haltbar bis und Chargennummer siehe Zusatzetikett

20 g

Naturmittelvertrieb Biller
Am Scherhübel 6
92253 Schnaittenbach
Tel.: 0 96 22-44 68
www.teefabrik.de