



Bio Wurstsalat- Würze

Würzmischung ohne
zugewaschtes Glutamat

Zutaten: Bio Suppe* (Meersalz,
Reisvollkornmehl*, Karotten* (5%),
Sellerie*, Lauch*, Zwiebel* (2,5%),
Sonnenblumenöl*, Tomaten*,
Petersilie*, Liebstöckelblätter*,
Macis*, Kurkuma*, Sellerieblätter*,
Schnittlauch*, Lorbeer*), Zwiebel*,
Rohrzucker*, Kümmel*,
Senf*, Pfeffer schwarz*, Bockshornklee*,
Petersilie*, Zitronensaftpulver*,
Karotten*

DE-ÖKO-001

*Zutaten aus kontrollierter
biologischer EU / nicht EU
Landwirtschaft

Kühl und trocken lagern!

Mindestens haltbar bis

Lot.Nr.: Inhalt 100 g

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8, 92253 Schnaittenbach
Tel.: 09622-717392 www.ehenbachtal.de

P160149



Rezepttipp

Bayerischer Wurstsalat:

(für 2 Personen)

Zutaten: 300g Fleischwurst, 2 rote
Zwiebel, 3 Essiggurken, 1 EL Bio
Wurstsalat Würze, 1 TL Senf, 50 ml
weißer Balsamico Essig, 3 EL
Pflanzenöl

Zubereitung: Fleischwurst, Zwiebel,
Essiggurke in Scheiben schneiden und
mit den restlichen Zutaten vermengen.
Im Kühlschrank ziehen lassen. Bei
Bedarf mit Gurkenwasser
abschmecken.

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100 g:

Energie	1106 kJ / 264 kcal
Fett	3,82 g
davon	
gesättigte Fettsäuren	0,51 g
Kohlenhydrate	43,80 g
davon Zucker	25,75 g
Eiweiß	8,63 g
Salz	35,14 g

P160149



Bio Salatkräuter

Gewürzzubereitung ohne
zugewaschtes Glutamat

Zutaten: Petersilie*, Zwiebel*, Dillkraut*,
Karotten*, Sellerieblätter*,
Liebstöckel*, Paprika rot*

DE-ÖKO-001

*Zutaten aus kontrollierter
biologischer EU / nicht EU
Landwirtschaft

Kühl und trocken lagern!

Mindestens haltbar bis

Lot.Nr.: Inhalt 100 g

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8, 92253 Schnaittenbach
Tel.: 09622-717392 www.ehenbachtal.de

P160149



Bio Salatkräuter

Für Salate, Kräutersoßen,
Dipps, Gemüsesuppen und
Eintöpfe

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100 g:

Energie	1281 kJ / 305 kcal
Fett	2,70 g
davon	
gesättigte Fettsäuren	0,57 g
Kohlenhydrate	40,59 g
davon Zucker	32,44 g
Eiweiß	21,50 g
Salz	0,99 g

P160149



Bio Kartoffel- salatsalz

Gewürzsatz ohne zugewaschtes
Glutamat

Zutaten: Meersalz, Zwiebel*,
Lauch*, Karotte*, Petersilie*

DE-ÖKO-001

*Zutaten aus kontrollierter
biologischer EU / nicht EU
Landwirtschaft

Kühl und trocken lagern!

Mindestens haltbar bis

Lot.Nr.: Inhalt 100 g

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8, 92253 Schnaittenbach
Tel.: 09622-717392 www.ehenbachtal.de

P160149



Rezepttipp Kartoffel- salat

Zutaten: 800 g Salatkartoffeln, 2
Essiggurken, 1 Zwiebel, 1 EL Senf,
300 ml heißes Wasser, 1 TL Bio-
Gemüsesuppe, 1 EL Bio
Kartoffelsalat Salz, 1 EL Öl

Zubereitung: Kartoffeln gar kochen,
noch warm schälen und in Schei-
ben schneiden. Soße: Zwiebeln und
Essiggurken fein würfeln, Wasser
mit Gewürzen, Senf, Zwiebeln und
Gurken vermischen und über die
Kartoffeln geben. Alles gut ver-
mengen und 1 Std. ziehen lassen.
Danach nochmal abschmecken.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie	769 kJ / 183 kcal	
Fett	1,60 g, davon gesättigte Fettsäuren	
0,45 g, Kohlenhydrate	27,73 g, davon Zucker	
22,87 g, Eiweiß	8,87 g, Salz	39,21 g

P160149



Bio Nudelsalat-Gewürz

Würzmischung ohne zugewaschtes Glutamat

Zutaten: Bio Suppe* (Meersalz,
Reisvollkornmehl*, Karotten* (5%),
Sellerie*, Lauch*, Zwiebel* (2,5%),
Sonnenblumenöl*, Tomaten*,
Petersilie*, Liebstöckelblätter*, Macis*,
Kurkuma*, Sellerieblätter*, Schnitt-
lauch*, Lorbeer*), Rohrzucker*,
Zwiebel*, Senfmehl*, Paprika süß*,
Bockshornklee*, Curcuma*, Tomaten*,
Zitronensaftpulver*, Pfeffer schwarz*,
Petersilie*, Karotten*, Basilikum*

DE-ÖKO-001

*Zutaten aus kontrollierter
biologischer EU / nicht EU
Landwirtschaft

Kühl und trocken lagern!

Mindestens haltbar bis

Lot.Nr.: Inhalt 100 g

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8, 92253 Schnaittenbach
Tel.: 09622-717392 www.ehenbachtal.de

P160149



Rezepttipp Nudelsalat:

Zutaten: 300 g gekochte Nudel, 50
ml Gurkenwasser, 3 Essiggurken
gewürfelt, 200 ml griech. Joghurt,
3 EL Balsamico weiß, 50g
Paprikastreifen, 1 kl. Dose Erbsen
und Möhren, 100g gekochter
Schinken gewürfelt, 1 geh. EL Bio
Nudelsalat Würzmischung, 1 Prise
Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermengen
und gut ziehen lassen.

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100 g:

Energie	1056 kJ / 252 kcal
Fett	3,90 g
davon	
gesättigte Fettsäuren	0,65 g
Kohlenhydrate	41,11 g
davon Zucker	24,37 g
Eiweiß	8,13 g
Salz	24,23 g

P160149



Bio Tomaten- Mozzarella Würzer (Caprese)

Gewürzzubereitung ohne
zugewaschtes Glutamat

Zutaten: Curcuma*, Zwiebel*, Rauch-
salz, Paprika süß*, Tomate*, Cumin*,
Coriander*, Pfeffer schwarz*,
Basilikum*, Rohrzucker*

DE-ÖKO-001

*Zutaten aus kontrollierter
biologischer EU / nicht EU
Landwirtschaft

Kühl und trocken lagern!

Mindestens haltbar bis

Lot.Nr.: Inhalt 100 g

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8, 92253 Schnaittenbach
Tel.: 09622-717392 www.ehenbachtal.de

P160149



Rezepttipp Gnocchi ala Calabrese

Zutaten: 800 g Gnocchi, 500g Tomaten
gewürfelt, 2 Zwiebel gewürfelt, 3
Knoblauchzehen gehackt, 500g frische
Champignon in Scheiben, 2 EL Bio
Suppe, 2 EL Bio Tomaten-Mozzarella-
Würzer, 200g Mozzarella in Scheiben, 2
Becher Creme fraiche, 150g Parmesan,
frischer Pfeffer aus der Mühle
Zubereitung: Gnocchi bißfest kochen,
abschrecken und zur Seite stellen.
Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl
anschwitzen und Tomaten und Pilze
zugeben. 15 Min. köcheln lassen. Ital.
Kräuter, Bio Suppe und Tomaten
Mozzarella Würzer zugeben. Gnocchi
und Tomaten Pilz Gemisch in eine
Auflaufform geben, Mozzarella drauf
verteilen, Parmesan mit Creme fraiche
darüberstreichen und bei 190°C backen.

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100 g:	
Energie	1249 kJ / 313 kcal, Fett 8,39 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,17 g,
Kohlenhydrate	42,01 g, davon Zucker
37,28 g, Eiweiß	10,76 g, Salz 12,90 g

P160149