

Fußball WM 2022

Anpiff zur Fußball-Weltmeisterschaft in Katar!

- Kulinarische Vielfalt und Abwechslung
- Landestypische Geschmacksrichtungen
- Viele Produkte sind frei von:
 - E-Nummern und Allergenen
 - künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

Quicksoft-Marinaden

Art. Nr.	Bezeichnung	
853800	Quicksoft Barbecue Rio CL Sesam, Pfeffer, Paprika und Barbecue-Geschmack	
853500	Quicksoft Barbecue American Bacon CL Pfeffer, Sesam, Paprika und Barbecue-Geschmack	
854700	Quicksoft Bistro Bordeaux CL Pfeffer, Koriander und leichte Honignote	
853000	Quicksoft Curry CL/AF klassische Currynote und grober Pfeffer	
852110	Quicksoft Ingwer-Minze CL Ingwer, Zwiebeln, Minze	
853310	Quicksoft Zitrone-Kräuter CL/AF Zitrone und feine Kräuter	
853900	Quicksoft Welde No1 Slow Beer Pils Pfeffer, Muskat und Welde No1 Slow Beer Pils	
853020	Quicksoft Tandoori-Masala CL/AF Korianderblätter, Kreuzkümmel, Ingwer u. Muskat	



CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen
AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.

Halbzeit Schlemmerpfanne



Zutaten

- 1000 g Hähnchen-/Putengeschnetzeltes
- 250 g Salatgurke
- 150 g Frühlingszwiebeln
- 60 g Quicksoft Ingwer-Minze CL/AF (Art.Nr. 852110)

Herstellung/Zubereitung

Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln klein schneiden. Hähnchen-/Putengeschnetzeltes mit Quicksoft Ingwer-Minze CL/AF marinieren und die kleingeschnittenen Gurkenstücke und Frühlingszwiebeln untermengen. In der heißen Pfanne scharf anbraten, mit etwas Sahne ablöschen und bei geringer Hitze fertig garen.

Trockenwürzungen



Art. Nr.	Bezeichnung	
530035	Gewürzsalz Pepper & Mint CL/AF Pfeffer, Minze und Knoblauch	
530030	Gewürzsalz Hara Masala CL/AF Grüner Chili, Koriander, Minze und Kokos	
596010	Nuba-Bacon-Würzer grob Paprika, Senf, Koriander und Kümmel	
535100	Nuba-Lamnbraten-Gewürzsalz CL/AF Petersilie, Schnittlauch, Estragon und Dill	
590200	Nuba-Calypso-Pfeffermischung CL/AF Ganze bunte Pfefferkörner u. rosa Beeren	





Panade-Fix

539200	Panade-Fix Rot Paniermehl und Gewürzen	
539005	Panade-Fix Hot & Smoky Speisesalz, Paprika, Chili und Rauch	
539009	Panade-Fix Zitrone-Thymian Feine Zitrusnote, Paniermehl, Gewürze u. Kräuter	




Convenience

555700	Pasta- und Reiswürzer Flüssige Würzung mit Knoblauch und Curcuma		841610	Würzsauce Sweet Thai Chili CL/AF Honig, Apfel, Tomate, Chili und Curry	
--------	--	---	--------	--	---

Grillöl

559400	Grillöl "La Finesse" mit Butter-Aroma CL/AF Rotes Grillöl mit feiner Butternote		559000	Grillöl "La Finesse" CL/AF Grillöl mit Paprika-, Zwiebel- u. Kümmelextrakt	
--------	---	---	--------	--	---

Bratwurst

204100	Merguez CL/AF Paprika, Koriander und Kümmel		280100	Teufli Würstchen Chili, Paprika und Pfeffer	
558600	Merguez flüssig CL/AF Chili, Koriander und Paprika				

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.

Gefüllte Zucchini, nach Art Kousa Mahshi

Zutaten

- 2000 g Zucchini (ca. 12 Stück)
- 1600 g Sauce-Fix Tomate CL (Art.Nr. 841000)
- 1000 g Langkorn- oder Basmatireis
- 500 g Rinderhackfleisch
- 250 g Paprika, rot
- 250 g Zwiebeln, frisch
- 20 g Grillöl "La Finesse" CL/AF (Art.Nr. 559000)
- 15 g Gewürzsalz Hara Masala CL/AF (Art.Nr. 530030)

Hilfsmittel

Menüschalen mit Deckel Inhalt: 626 ml (Art.Nr. 971500)

In vielen arabisch sprachigen Ländern als traditionelles Gericht bekannt. Die Grundlage bilden Zucchini, die ausgehöhlt und dann mit einem Mix aus Reis, Gemüse, Hackfleisch und Gewürzen gefüllt werden.

Herstellung/Zubereitung

Reis gründlich waschen, bis das Wasser klar ist. Zucchini waschen, je nach Größe quer halbieren und die Enden abschneiden. Anschließend die Zucchini vorsichtig aushölen, z.B. mit einem Apfeleutkerner, dass ein ca. 2 mm Rand stehen bleibt. Paprika waschen und entkernen, Zwiebeln schälen und alles in feine Würfel schneiden. Rinderhackfleisch, Reis und Gemüsewürfel zusammen mit Gewürzsalz Hara Masala CL/AF und Grillöl "La Finesse" CL/AF homogen vermengen. Die Reis-Hackfleisch-Gemüsemasse in die ausgehöhlten Zucchini füllen. Hier etwa 2 - 3 cm Platz lassen, da der Reis beim Kochen noch aufquillt. Die gefüllten Zucchini in eine Topf geben und mit Sauce-Fix Tomate CL übergießen. Das Ganze für ca. 50 Minuten kochen. Zum Schluss die zubereiteten Zucchini zusammen mit der Tomatensauce auf die Menüschalen verteilen.



Nubassa - Ihr Partner für Sicherheit und Erfolg!