Nubassa

Panade-Fix Parmesan-Rosmarin

..mit mediterran-würziger Note!

Die raffinierte Kombination aus Parmesan-Käse und feiner Rosmarin-note macht diese neue Panaden-Kreation zum perfekten mediterranen Geschmackserlebnis mit krosser Kruste.

F 1332 V2

Produktinformationen

Art. Nr.	Bezeichnung	Produktinfo	Beschreibung	Abb.
539007 .001	**Panade-Fix Parmesan-Rosmarin**	1,5 kg Beutel	Ohne Zusatz von Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.	

Hellgelbe Komplettwürzung, ohne E-Nummern, mit Paniermehl, Parmesan, Rosmarin, Pfeffer und Zwiebeln für panierte Fleisch-, Fisch- und Gemüsespezialitäten, wie Hähnchen- oder Schweineschnitzel, panierte Aubergine oder Zucchini.

Gemüseschnitzel Parmesan

Zutaten

1000 g Aubergine/Zuccchini
300 g **Panade-Fix Parmesan-Rosmarin** **(Art. Nr. 539007)**

Nasspanade
1000 g Trinkwasser
200 g **Nasspanade-Fix -ungewürzt- CL** **(Art. Nr. 539801)**

Herstellung

Auberginen und Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Nasspanade-Fix -ungewürzt- CL klumpenfrei in kaltes Wasser einrühren, ca. 10 Minuten quellen lassen und nochmals kurz durchrühren.
Auberginen- und Zucchinischeiben abwaschen und trocken tupfen. Dann das Paniergut durch die zubereitete Nasspanade ziehen, kurz abtropfen lassen und in Panade-Fix Parmesan-Rosmarin wälzen. Trockenpanade auf beiden Seiten gut andrücken. In der heißen Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.

Nubassa Gewürzwerk GmbH • Großer Stellweg 14 • D-68519 Viernheim • www.nubassa.de Tel.: +49 (0) 6204 96270 • Fax: +49 (0) 6204 75811 • E-Mail: info@nubassa.de