



Nubassa


# Quicksoft Basilikum CL/AF

*Leicht und unbeschwert...*

... so schmeckt unsere Quicksoft Basilikum CL/AF. Sie bringt das mediterrane *Dolce Vita* in die Küche und auf den Teller.



# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
859425	Quicksoft Basilikum CL/AF	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 100 g/kg	Würzmarinade mit Basilikum, Pfeffer und Meersalz zum Marinieren von Grill- & Bratenspezialitäten und Pfannengerichten aus Fleisch und Gemüse	

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.



## Hähnchen Mediterran

### Zutaten:

- 1000 g Hähnchenbrust
- 300 g Mozzarella
- 200 g Tomaten
- 120 g **Quicksoft Basilikum CL/AF** (Art. Nr. 859425)

### Herstellung:

Hähnchenbrust mit Quicksoft Basilikum CL/AF marinieren. Die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die marinierten Hähnchenbrüstchen auf die Menüschalen verteilen und diese anschließend mit den Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C für 25 – 35 Minuten backen.

*Taste • Tradition • Technology*