


Nubassa

Quicksoft Rosmarin-Zitrone CL/AF

Mediterranes Flair!

Unsere Quicksoft Rosmarin-Zitrone CL/AF ist bestens zum Marinieren von Steaks, Lachs und Hühnchen geeignet. Ein Gefühl von mediterranem Flair erwacht beim Genießen dieser famosen Quicksoft-Marinade.

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
859421	Quicksoft Rosmarin-Zitrone CL/AF	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 80-100 g/kg	Würzmarinade mit Rosmarin, Paprika, Zitrone und Meersalz zum Marinieren von Fleisch- und Fischspezialitäten	

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.



Gemüsespieß Rosmarin-Zitrone

Zutaten:

- 200 g Zucchini
- 200 g Kohlrabi, gedünstet
- 200 g Paprika, rot
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Halloumi
- 60 g **Quicksoft Rosmarin-Zitrone CL/AF (Art. 859421)**

Herstellung:

Zucchini, Paprika und Zwiebeln in gleichgroße Scheiben schneiden. Kohlrabi in Scheiben schneiden und andünsten. Halloumi in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zucchini-, Kohlrabi- und Halloumischeiben mit Quicksoft Rosmarin-Zitrone CL/AF marinieren. Anschließend alle Zutaten im Wechsel auf Spieße stecken.

In der Pfanne oder auf dem Grill von allen Seiten 3 – 5 Minuten braten oder grillen.

Taste • Tradition • Technology