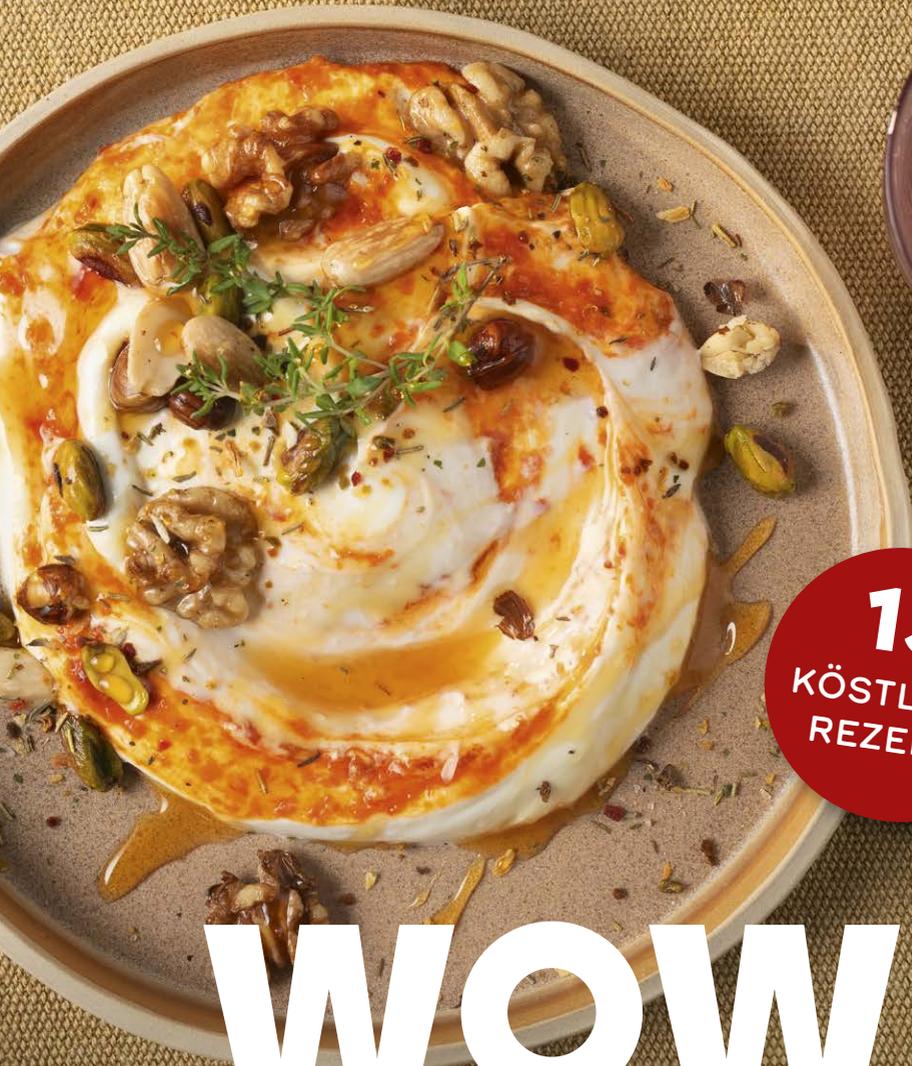


WIBERG



15
KÖSTLICHE
REZEPTE

WOW,

**GENAU MEIN
GESCHMACK!**

JETZT
NEUE
PRODUKTE



WOW!

WIR NEHMEN DICH MIT IN DIE WORLD OF WIBERG

Unsere drei neuen Gewürzmischungen bieten dir die passende Würze für viele beliebte Speisen. Mit den neuen Sorten Gemüse, Geflügel und Kartoffel holst du dir Abwechslung und besten Geschmack in deine Küche!

Einfach gut. Einfach schnell. Einfach anders.

Rezepte



WÜRZIGES OFENHÜHNCHEN 5

WHIPPED FETA 7

KARTOFFELRÖSTI..... 9

VEGGIE-BOWL 11

PIZZA VERDURA 13

SOMMERLICHER BLATTSALAT 15

T-BONE STEAK 17

BUNTE KRAUTFLECKERL 19

HÜHNERKEULEN 21

THUNFISCHLAIBCHEN 23

MAISCREMESUPPE 25

CURRYWURST..... 27

KICHERERBSENCURRY 29

CHICKEN YAKITORI 31

GEGRILLTE ZUCCHINI 33



WÜRZIGES OFENHÜHNCHEN mit Kartoffeln und Gemüse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Würziges Ofenhühnchen mit Kartoffeln und Gemüse

4 Hühnerkeulen, 4 EL Oliven-Öl, 700 g
Kartoffeln festkochend, 4 Zwiebeln,
2 Zucchini, 12 Kirschtomaten, 1 Zitrone
(Saft), frisches Basilikum

WIBERG Produkte: 4 TL Geflügel,
2 TL Kartoffel, 2 TL Gemüse

TIPP:

Verrühren sie etwas Sour Cream mit
Geflügel Würzmischung und verteilen
diese auf dem angerichteten Teller,
um dem Gericht den letzten Schliff zu
verleihen.

ZUBEREITUNG

Würziges Ofenhühnchen mit Kartoffeln und Gemüse

Hühnerkeulen mit Geflügel Würzmischung
und Oliven-Öl einreiben. Kartoffeln in
Spalten schneiden und mit Kartoffel Würz-
mischung würzen. Zwiebeln ebenfalls in
Spalten schneiden. Zucchini in Scheiben
schneiden. Gemüse mit Gemüse Würz-
mischung abschmecken und mit Oliven-Öl
verfeinern. Hühnerkeulen, Kartoffeln sowie
Zwiebeln auf ein mit Backpapier belegtes
Backblech legen und im vorgeheizten
Backrohr bei 200 °C Umluft 20 Minuten
backen. Zucchini sowie Kirschtomaten
hinzugeben und weitere 10 Minuten backen.
Mit Zitronensaft verfeinern, Basilikum
garnieren und schnell genießen.



GEFLÜGEL

Würzmischung

Ganz einfach knusprig! Geflügel bringt die
perfekte Würze mit einem Griff. Mit dieser
ausgewogenen Mischung holst du herz-
haften Geschmack in deine Küche. Genieße
Brathuhn, Putenfilet und Co. mit Paprika,
Kräutern und feiner Rauchnote.



WHIPPED FETA mit Honig und Nüssen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Whipped Feta mit Honig und Nüssen

250 g Feta, 150 g griechischer Joghurt,
3 EL Oliven-Öl, 4 EL Ajvar, 150 g Nüsse,
2 EL Honig, Baguette

WIBERG Produkt: 2 TL Gemüse

TIPP:

Dieser Whipped Feta eignet sich
auch wunderbar als Aufstrich in
Sandwiches, Tramezzini und Wraps
sowie als Topping für Ofenkartoffeln.

ZUBEREITUNG

Whipped Feta mit Honig und Nüssen

Feta mit griechischem Joghurt und Oliven-
Öl pürieren. Mit Gemüse Gewürzmischung
abschmecken. Ajvar kurz einrühren und
anrichten. Nüsse in einer Pfanne rösten
und den cremigen Feta damit bestreuen,
mit Honig beträufeln und mit knusprigem
Baguette genießen.



GEMÜSE

Würzmischung

Lass die Sonne rein und koste dich durchs
ABC der mediterranen Gemüseküche.
Verfeinere Antipasti, Bruschetta, Caprese
und Co. mit mediterranen Kräutern und
dem Geschmack sonnengereifter Zitronen
und vollmundiger Oliven.



KARTOFFELRÖSTI

mit Radieschen und Frischkäse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Kartoffelrösti mit Radieschen und Frischkäse

1 kg Kartoffeln festkochend, Öl zum Braten,
250 g Frischkäse, 8 Radieschen
WIBERG Produkte: 1 EL Kartoffel,
2 TL BIO Ursalz Mediterran

TIPP:

Die Kartoffeln lassen sich ganz einfach mit herzhaftem Rohschinken oder geräuchertem Lachs veredeln.

ZUBEREITUNG

Kartoffelrösti mit Radieschen und Frischkäse

Kartoffeln waschen, schälen und reiben. In einer Schüssel mit warmem Wasser gründlich wässern, um die Stärke zu entfernen. Wasser abgießen und die Kartoffeln mit Kartoffel Würzmischung würzen. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und die geriebenen Kartoffeln darin von beiden Seiten knusprig braten. Radieschen in Scheiben schneiden. Kartoffelrösti mit jeweils einem Löffel Frischkäse verfeinern und mit den Radieschen belegen. Mit BIO Ursalz Mediterran würzen.



KARTOFFEL

Würzmischung

Wer Kartoffeln mag, wird diese Würzmischung lieben. Sie zaubert mit Kümmel, Knoblauch und feiner Kräuternote Geschmack in Kartoffelgerichte aus Ofen, Topf und Pfanne. Mit der rustikalen Kartoffel Würzmischung wird jede Kreation zur Lieblingsspeise.



VEGGIE-BOWL mit glasiertem Tofu

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Veggie-Bowl mit glasiertem Tofu

1 EL Marillenmarmelade, 2 EL Sojasauce,
1 Stk. Limette (Saft), 400 g Tofu, 200 g
Jasmin-Reis, 200 g Edamame/Sojabohnen,
8 Stk. Radieschen, 1 Stk. Avocado, Sprossen

WIBERG Produkt: 2 TL Avocado

TIPP:

Glasierte Tofuspießle eignen sich
perfekt zum Grillen. Wer es dezent
und natürlich rauchig mag, würzt die
Spießchen mit Smoky BBQ.

ZUBEREITUNG

Veggie-Bowl mit glasiertem Tofu

Marillenmarmelade mit Sojasauce und
Limettensaft verrühren und mit Avocado
Würzmischung abschmecken. Tofu in
Scheiben schneiden und mit der Marinade
bepinseln. Im vorgeheizten Backrohr bei
220 °C Grillfunktion für einige Minuten
backen. Reis nach Packungsanleitung zu-
bereiten. Radieschen in Scheiben schneiden,
gemeinsam mit dem Reis und den Edamame
anrichten. Avocado schälen, hacken und
mit dem Saft einer halben Limette verrühren.
Mit Avocado Würzmischung verfeinern
und ebenfalls anrichten. Die warmen Tofu-
scheiben auf der Bowl arrangieren und mit
Sprossen garnieren.



AVOCADO

Würzmischung

Ganz einfach veggie! Avocado bringt die
perfekte Würze mit einem Griff. Ob bunte
Bowl, schmackhafte Guacamole, oder
frische Rohkost, diese würzige Mischung
schenkt Geschmack und bunte Farbakzente
vom Frühstück bis zum Abendessen.



PIZZA VERDURA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Pizza Verdura

15 g frische Hefe, 1 TL Zucker, 300 ml Wasser, 400 g glattes Mehl, 120 g griffiges Mehl, 3 EL Oliven-Öl, 1 TL Salz, 250 ml gehackte Tomaten aus der Dose, ½ gelbe Zucchini, ½ grüne Zucchini, 8 eingelegte Artischocken, 16 Kirschtomaten, 1 grüner Paprika, 1 gelber Paprika, 1 rote Zwiebel, 12 Stk. grüner Spargel, 4 Stk. Mozzarella, 4 EL Oliven-Öl, frisches Basilikum

WIBERG Produkt: 4 TL Pasta/Pizza

TIPP:

Verrühre temperierte Butter mit Pasta/Pizza für eine fantastische Gewürzbutter zum Verfeinern von Fisch und Fleisch. Oder bestreue selbstgemachtes Baguette, Brot oder Focaccia mit Pasta/Pizza.

ZUBEREITUNG

Pizza Verdura

Hefe und Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und gemeinsam mit Mehl, Oliven-Öl und Salz zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Anschließend in vier Portionen teilen und diese nochmals durchkneten. Erneut gehen lassen, bis sich der Teig deutlich vergrößert hat. Anschließend zu Kreisen formen und mit den Tomaten aus der Dose bestreichen. Gemüse waschen, gegebenenfalls schälen und in gefällige Stücke schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Pizza damit belegen und im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C knusprig backen. Vor dem Servieren mit Pasta/Pizza bestreuen, Basilikum belegen und mit Oliven-Öl verfeinern.



PASTA PIZZA

Würzmischung

Hol dir mit Pasta/Pizza das sonnige Flair von „bella Italia“ auf die Teller. Würze Farfalle, Penne und Spaghetti genauso wie frisch gebackene Pizza mit den besten Kräutern und Gewürzen der italienischen Küche.



SOMMERLICHER BLATTSALAT mit Riesengarnelen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Sommerlicher Blattsalat mit Riesengarnelen

350 g Blattsalat, 1 Granatapfel, 1 Avocado,
1 rote Zwiebel, 7 EL Balsamico-Essig,
10 EL Oliven-Öl, 12 Riesengarnelen,
100 g Cashewkerne

WIBERG Produkt:

1 Msp. BIO Ursalz Mediterran, 1 EL Fisch

TIPP:

Statt Riesengarnelen kannst du auch fertig gegarte Cocktailgarnelen verwenden. Einfach mit Oliven-Öl und Fisch Gewürzmischung mischen und den Salat damit verfeinern.

ZUBEREITUNG

Sommerlicher Blattsalat mit Riesengarnelen

Blattsalat waschen und in gefällige Stücke zupfen. Granatapfel halbieren und entkernen. Avocado in Spalten schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Sämtliches Gemüse miteinander vermengen. Balsamico mit BIO Ursalz Mediterran würzen, Oliven-Öl einrühren und das Gemüse damit marinieren. Riesengarnelen braten und mit Fisch Würzmischung abschmecken. Gemeinsam mit den Cashewkernen auf dem marinierten Gemüse verteilen.



FISCH

Würzmischung

Du liebst saftigen Lachs, zarten Kabeljau oder auch heimischen Saibling und feine Forelle? Dann hol dir mit dieser Mischung Geschmack auf die Teller. Ob gebraten, gedämpft oder gegrillt, zarter Genuss mit viel Geschmack ist auch für Garnelen und Meeresfrüchte garantiert.



T-BONE STEAK

mit Pimientos und Chimichurri-Sauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

T-Bone-Steak mit Chimichurri-Sauce

2 T-Bone-Steaks, 1 Bund Petersilie,
1 Tomate, 1 Zwiebel, 4 Knoblauchzehen,
1 unbehandelte Limette, 8 EL Oliven-Öl

WIBERG Produkte: 2 EL Classic BBQ,
1 EL Smoky BBQ

Pimientos

150 g Pimientos de Padrón, 8 Kirschtomaten,
100 g Champignons

WIBERG Produkt: 1 TL BIO Ursalz Mediterran

TIPP:

Eine Gewürzbutter passend zum Steak lässt sich schnell zubereiten. Dafür einfach 100 g zimmerwarme Butte cremig schlagen und mit 1 TL Classic BBQ verrühren.

ZUBEREITUNG

T-Bone-Steak mit Chimichurri-Sauce

Steaks saftig grillen, einige Minuten ruhen lassen und mit Classic BBQ abschmecken. Petersilie und Tomaten waschen. Petersilie hacken und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Petersilie und Tomaten vermengen. Mit der Schale sowie dem Saft einer Limette verfeinern. Oliven-Öl zugeben und mit Smoky BBQ würzen.

Pimientos

Gemüse waschen. Champignons halbieren. Sämtliches Gemüse in Oliven-Öl anbraten und mit BIO Ursalz Mediterran würzen.



CLASSIC BBQ

Gewürzsatz

Das schmeckt echt amerikanisch! Classic BBQ nimmt dich mit an den amerikanischen Grill, wo Chicken Wings, Burger und Spare Ribs brutzeln. Greif zu diesem Gewürzsatz, wenn du dein Essen kräftig-würzig mit feiner Kräuternote magst.



BUNTE KRAUTFLECKERL

mit Cranberries und Walnüssen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Krautfleckerl

400 g Fleckerlnudeln, 2 Stk. Zwiebel, 3 Stk. Knoblauchzehen, 150 g Weißkraut, 150 g Rotkraut, 150 g Wirsing, 6 EL Raps-Öl, 1 EL Zucker, 2 EL Apfelessig, 40 g getrocknete Cranberries, 50 g geröstete und gehackte Walnüsse, Röstzwiebel, Kürbiskern-Öl

WIBERG Produkt: 2 EL Smoky BBQ

TIPP:

Diese Pasta schmeckt nicht nur mit Kraut, Cranberries und Walnüssen – werde kreativ und bereite das Gericht auch mit anderen Gemüsesorten zu!

ZUBEREITUNG

Krautfleckerl

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Die Zwiebeln fein würfelig schneiden und den Knoblauch fein hacken. Kraut und Wirsing in Fleckerlgröße schneiden. 3 EL Raps-Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch kurz anschwitzen. Mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen und mit Essig ablöschen. In einer zweiten Pfanne das Kraut mit 3 EL Raps-Öl anbraten und zur Zwiebelmischung geben mit den Fleckerln vermengen und alles zusammen mit Smoky BBQ abschmecken. Nach dem Anrichten mit Cranberries, Walnüssen, Röstzwiebeln und Kürbiskern-Öl garnieren.



SMOKY BBQ

Würzmischung

Lass mit Smoky BBQ den entspannten Sommertag am BBQ-Smoker gesellig ausklingen. Für Grillspezialitäten mit einem Hauch von Rauch. Setz auf den kräftigen Geschmack von Zwiebel, Knoblauch sowie Koriander und die Schärfe aus der Kombination von Chili und Pfeffer. Eine angenehme Süße rundet diese starke Mischung harmonisch ab.



HÜHNERKEULEN

mit Ananas und Erdnüssen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Hühnerkeulen mit Ananas und Erdnüssen

12 Hühneroberkeulen, 1 Ananas,
6 EL Erdnuss-Öl, 1 Limette (Saft), 6 Zweige
frischer Koriander, 150 g Erdnüsse

WIBERG Produkt: 2 EL Fruity BBQ

Süßkartoffel-Wedges

800 g Süßkartoffeln, 2 EL Erdnuss-Öl

WIBERG Produkt: 1 EL Fruity BBQ

TIPP:

Alternativ zum Grill gelingen die Hühnerkeulen auch im Backrohr! Einfach für 40 Minuten bei 175 °C Umluft backen, bis die Hühnerkeulen goldbraun sind.

ZUBEREITUNG

Hühnerkeulen mit Ananas und Erdnüssen

Die Hühnerkeulen waschen, trocken tupfen und saftig grillen. Ananas schälen, in Ringe schneiden und ebenso auf beiden Seiten grillen. Erdnuss-Öl mit dem Saft einer Limette und Fruity BBQ verrühren. Hühnchen und Ananas in einer Schüssel mit der Erdnuss-Limetten-Mischung marinieren. Koriander hacken, zusammen mit den Erdnüssen hinzugeben und alles gut durchmischen.

Süßkartoffel-Wedges

Backrohr auf 175 °C Umluft vorheizen. Süßkartoffeln waschen, in Spalten schneiden und im vorgeheizten Backrohr rund 40 Minuten backen. Erdnuss-Öl mit Fruity BBQ verrühren und die Süßkartoffelspalten damit würzen.



FRUITY BBQ

Gewürzsalz

Grillen kann so fruchtig sein. Dieses Gewürzsalz hat es in sich. Temperamentvoll, fruchtig und scharf geht es mit Fruity BBQ an den brasilianischen Grill, wo das Feuer im Sonnenuntergang flackert und die Lebensfreude sprüht.



THUNFISCHLAIBCHEN

mit Skyr und Avocado

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Thunfischlaibchen mit Skyr und Avocado

4 Dosen Tunfisch in Lake, 1 Ei, 400 g Skyr,
2 EL Paniermehl, 1 Stk. Zitrone (Saft),
8 EL Oliven-Öl, 1 Stk. rote Zwiebel,
12 Stk. Kirschtomaten, 1 Stk. Avocado
WIBERG Produkte: 1 EL Fiesta, 2 TL Avocado

TIPP:

Verwende die Laibchen für schmackhafte Burger. Oder forme aus der Masse kleine Bällchen, die gebraten perfekt zu knackigem Salat passen.

ZUBEREITUNG

Thunfischlaibchen mit Skyr und Avocado

Thunfisch ohne Lake mit Ei, 200 g Skyr, Paniermehl und dem Saft einer halben Zitrone verrühren. Mit Fiesta würzen. Zu Laibchen formen und in 4 EL Oliven-Öl braten. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten halbieren, die Avocado schälen und in Spalten schneiden. Zwiebel, Tomaten und Avocado mit dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Mit 4 EL Oliven-Öl und Avocado Würzmischung verfeinern. Zusammen mit Skyr und Thunfischlaibchen anrichten.



FIESTA

Würzmischung

Koch mit Fiesta authentisch mexikanisch! Diese Würzmischung nimmt dich mit ins Land der Mariachis. Wo farbenfrohe Fähnchen die Gassen zieren, Gitarrenklänge gesellige Treffen begleiten und sich die vielfältige mexikanische Küche würzig, frisch und bunt genießen lässt. Greif zu dieser Mischung, wenn du dein Essen gerne chilischarf und würzig magst.



MAISCREMESUPPE

mit Harissa und Maisflips

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Maiscremesuppe mit Harissa und Maisflips

1 Zwiebel, 1 EL Butter, 300 g Dosenmais, 600 ml Gemüsebouillon, 400 ml Kokosmilch, 1 EL Stärke zum Binden, 1 EL Obers/Sahne geschlagen, 1 Handvoll Maisflips

WIBERG Produkt: 1 EL Harissa

TIPP:

Verwende Harissa auch zum Verfeinern anderer Gerichte – wie Kartoffel-, Zwiebel- oder Kürbissuppe.

ZUBEREITUNG

Maiscremesuppe mit Harissa und Maisflips

Zwiebel schälen und klein schneiden. In zerlassener Butter ohne Farbe anschwitzen. Mais hinzugeben, mit Gemüsebouillon aufgießen und mit Harissa würzen. 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Mit Kokosmilch verfeinern, erneut aufkochen und mit Stärke binden. Pürieren, anrichten und mit Obers/Sahne sowie Maisflips dekorieren.



HARISSA

Würzmischung

Die klassische Mischung aus Nordafrika! Fruchtig, scharf und würzig bringt diese Mischung Pep in deine Küche. Harissa zeigt dir die Küchen des Maghreb, wo Kichererbsen, Datteln, Lamm und Co. im Tontopf schmoren und Couscous im Dampf gart.



CURRYWURST

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Currywurst

1 Stk. weiße Zwiebel, ½ Stk. roter Paprika, 400 ml Tomaten aus der Dose, etwas Wasser, ½ Stk. Banane, ½ Stk. Limette (Abrieb und Saft), 4 EL Ketchup, 4 Stk. Currywürste, Öl zum Braten

WIBERG Produkte: 2 TL Curry Maharani, 1 TL Curry Maharadscha

TIPP:

Würziger Dip zu Pommes: einfach Curry Maharadscha mit Crème fraîche, Sesam-Öl und Zitronensaft verrühren und genießen.

ZUBEREITUNG

Currywurst

Zwiebel schälen und ebenso wie den Paprika in sehr kleine Würfel schneiden. In etwas Öl ohne Farbe anschwitzen. Mit etwas Curry Maharani abschmecken. Dosentomaten sowie Wasser hinzugeben und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Banane schälen, in Scheiben schneiden und ebenso hinzugeben wie den Saft sowie den Abrieb einer Limette. Anschließend pürieren, zum Schluss mit Ketchup verrühren und mit Salz abschmecken. Currywürste braten und zusammen mit der Sauce servieren. Optional mit Curry Maharani oder Curry Maharadscha bestreuen.



CURRY MAHARADSCHA

Würzmischung

Das schmeckt echt indisch!

Curry Maharadscha nimmt dich mit in die Welt indischer Dschungelpaläste, wo sich Tiger und Elefant gute Nacht sagen. Du magst dein Curry fruchtig und scharf? Dann greif zu diesem kräftig roten Masala!



KICHERERBSENCURRY

mit Reis und Cashews

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Kichererbsencurry mit Reis und Cashews

2 Stk Zwiebeln, 1 EL Sesam-Öl, 250 ml Gemüsebouillon, 250 g Tomaten aus der Dose, 500 g Kichererbsen gekocht, 400 ml Kokosmilch, 1 EL Salz, 1 Stk. Limette (Saft), 4 Stangen Frühlingszwiebeln, 150 g Cashews, gegarter Jasmin-Reis

WIBERG Produkt: 1 EL Curry Maharani

TIPP:

Wer sein Curry scharf mag, greift bei der Zubereitung zu Curry Maharadscha. Übrigens eignen sich Geflügel oder Tofu perfekt als Topping.

ZUBEREITUNG

Kichererbsencurry mit Reis und Cashews

Zwiebeln schälen, klein schneiden und in Sesam-Öl ohne Farbe anschwitzen. Curry Maharani hinzugeben und mit Gemüsebouillon und Tomaten aufgießen. Kichererbsen zugeben und für 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Mit Kokosmilch verfeinern und mit Salz sowie dem Saft einer Limette abschmecken. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und zusammen mit den Cashews über das Kichererbsencurry streuen und mit Jasmin-Reis servieren.



CURRY MAHARANI

Kräuter- und Gewürzmischung

Koch authentisch indisch mit Curry Maharani. Wer gerne indisch, aber nicht scharf isst, hat mit diesem fruchtigen, sonnengelben Masala seine Freude. Mit Curry Maharani liegst du richtig, wenn du milde, aber im Geschmack intensive, indische Würze in deine Küche holen möchtest.



CHICKEN YAKITORI

BBQ Chicken „Yakitori Style“

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

BBQ Chicken „Yakitori Style“

600 g Hühnerkeulen ohne Knochen,
70 g Sojasauce, 90 g Marillenmarmelade,
1 Limette (Saft), 1 EL Sesam-Öl, 100 g ge-
trocknete Marillen, 2 Stk. Frühlingszwiebel,
2 EL Sesam

WIBERG Produkt: 1 EL Seven Spices

TIPP:

Statt Hühnerfleisch eignet sich auch Tofu hervorragend. Am besten gleich eine größere Menge marinieren und einfrieren – somit hast du die Spießchen immer griffbereit.

ZUBEREITUNG

BBQ Chicken „Yakitori Style“

Hühnerkeulen in gefällige Stücke schneiden. Sojasauce mit Marillenmarmelade, Limettensaft, Sesam-Öl, getrockneten Marillen und Seven Spices verrühren. Hühnerstücke über Nacht marinieren. Frühlingszwiebeln waschen und halbieren. Anschließend das Hühnerfleisch abwechselnd mit Marillen und Frühlingszwiebeln auf Spießchen stecken. Saftig grillen und vor dem Servieren mit Sesam bestreuen.



SEVEN SPICES

Gewürzubereitung

Du liebst Thai Food? Seven Spices bringt Schärfe und authentischen Geschmack in deine Küche. Diese würzig-frische Mischung ist die Kombination aus fruchtig-süßen Zutaten, kräftigen landestypischen Gewürzen, Chili-Schärfe und den frischen Noten von Zitronengras und Minze. Purer Geschmack für echt thailändisches Essen.



GEGRILLTE ZUCCHINI mit Schafskäse und Oliven

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Gegrillte Zucchini mit Schafskäse und Oliven

2 grüne Zucchini, 2 gelbe Zucchini, 400 g Schafskäse, 150 g schwarze Oliven, 8 EL Oliven-Öl, 1 Zitrone (Saft), Rosmarin
WIBERG Produkt: 2 EL Orient

TIPP:

Ob als Vorspeise, Hauptspeise oder Füllung für Brötchen – dieses Rezept passt immer. Wer mag, kann den Schafskäse auch durch Mozzarella ersetzen.

ZUBEREITUNG

Gegrillte Zucchini mit Schafskäse und Oliven

Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und von beiden Seiten grillen. Schafskäse zerbröckeln und über die gegrillten Zucchini verteilen. Oliven ebenso darauf verteilen. Oliven-Öl mit Zitronensaft und Orient verrühren und Zucchini damit beträufeln und mit Rosmarin garnieren.



ORIENT

Gewürzzubereitung

Der echte Geschmack des Orients für zuhause! Lass dich vom Duft der gerösteten Gewürze inspirieren und gib deinem Essen einen marokkanischen Touch. Hol dir die belebende Schärfe von Chilis, die Frische von Minze und Zitrone und die feinen Geschmacksnuancen von Zimt in deine Küche.



WIBERG



NovaTaste Austria GmbH | A.-Schemel-Str. 9 | AT-5020 Salzburg | Tel.: +43(0)662 6382 0 | Fax: +43(0)662 6382 810
NovaTaste Germany GmbH | Eichendorffstr. 25 | DE-83395 Freilassing | Tel.: +49(0)8654 470 0 | Fax: +49(0)8654 470 810
wow@wiberg.eu | wiberg.eu/wow

Mat.-Nr. 300286 / Satz-, Druckfehler & Änderungen vorbehalten