

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 Würz-
mischung 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 Lieblingssspeise.

