

weißwein-safran NUDELN

MIT BALSAMICO CREME

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 400 g **Delica Weißwein-Safran Nudeln**
- 1 Glas **Delica Pomodori secchi**
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- Petersilie
- Laux Olivenöl Leggendaro nativ extra „Italien“**
- Laux Crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Classic**

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Die Pomodori secchi in Stücke schneiden, mit Knoblauch und Petersilie in Olivenöl anbraten.

Die Nudeln kurz in der Pfanne schwenken und auf Tellern anrichten. Mit Crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Classic garnieren.

yeLLOBeLL

TRIFFT PEPPERSWEET

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 2 Gläser **Delica Peppersweet gefüllt mit Frischkäsezubereitung**
- 2 Gläser **Delica Yellobell gefüllt mit Frischkäsezubereitung**
- 1 Glas **Delica Oliven grün · mit Mandelfüllung**
- 40 ml **Laux Feigen Aperitif-Essig 5% Säure**
- Magellan Meerspeisesalz und Pfeffermischung bunt aus der Mühle**
- je 2 Gemüsepaprika rot & gelb
- 1 Salatgurke
- 4 Rispentomaten
- 100 g grobe Petersilie
- 2 Zwiebeln

Die Antipasti abgießen, dabei das Öl der Peppersweet auffangen.

Für das Dressing das Öl der Peppersweets mit Essig verrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Gemüse waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden. Nun mit den abgetropften Oliven, Peppersweets, Yellobells und dem Dressing vermischen. Den Salat auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.



antipasti

MACHT LUST AUF MEHR!



sweet COUSCOUS

AFRIKANISCHE ART

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 1 Glas **Delica Datteln gefüllt mit Frischkäsezubereitung**
- 1 Glas **Magellan Couscous Marrakesch**

Die Datteln abgießen, dabei etwas Öl auffangen. Die Datteln vierteln. Das Couscous mit 400 ml kochendem Wasser übergießen und abgedeckt ca 5 Min. ziehen lassen. Die Datteln unterheben und solange mischen, bis der Frischkäse geschmolzen ist. Nach Bedarf noch etwas Öl zugeben. Sofort servieren.

Eine tolle fruchtig-würzige Hauptspeise – oder auch als Beilage zu afrikanischen Hühnchengerichten.

sommersalat

MIT FEURIGER HÜHNERBRUST

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Eisbergsalat
- 4 Tomaten
- 1 Salatgurke
- 1 Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 500 g Hühnerbrustfilet
- 1 Knoblauchzehe
- LAUX Olivenöl Leggendaro nativ extra „Italien“**
- Magellan Meerspeisesalz und Pfeffermischung bunt aus der Mühle**
- Currypulver, Paprikapulver, Tabasco, Sambal Oelek
- 1 kl. Dose Mais
- Dressing nach Wahl
- 1 Glas **Delica Yellobell oder Peppersweet gefüllt mit Frischkäsezubereitung**

Den Eisbergsalat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse waschen. Tomaten und Gurke in Scheiben, Paprika in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Hühnerbrustfilets in der Pfanne in heißem Öl mit einer gepressten Knoblauchzehe anbraten, mit Salz, Pfeffer, Currypulver, Paprikapulver, und Tabasco würzen. Kurz bevor die Filets fertig sind mit einem Messer Sambal Oelek auftragen. Aus der Pfanne nehmen.

Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Mais auf Tellern anrichten und das Dressing darübergeben. Die Hühnerbrustfilets in Streifen schneiden und mit Yellobell oder Peppersweet auf dem Salat anrichten.



antipasti

MEDITERRANER FLAIR FÜR IHREN TISCH

- Datteln gefüllt mit Frischkäsezubereitung
- Oliven gefüllt mit Frischkäsezubereitung
- Oliven gefüllt mit Hummus
- Oliven grün · mit Mandelfüllung
- Peppersweet gefüllt mit Frischkäsezubereitung
- Peppersweet mit Thunfisch
- Pfefferoni gefüllt mit Frischkäsezubereitung
- Pomodori secchi
- Yellobell gefüllt mit Frischkäsezubereitung

Mit freundlicher Empfehlung von Ihrem Fachhändler

