

Bruschetta Gewürz

Zutaten:

Knoblauch, Meersalz, Zwiebel, Petersilie, Basilikum, Pfeffer, Organikum

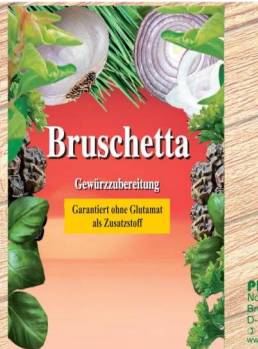
Rezeptvorschlag: 250g Ciabatta, 2 Fleischtomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Bruschetta-Gewürz, 2-3 EL, Olivenöl

Ciabatta in Scheiben schneiden und braun rösten. Tomate waschen (evtl. enthäuten) von Kernen und Saft pressen und das Fruchtfleisch feinkwürfeln. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mit Bruschetta-Gewürz unter die Tomaten mischen. Die Ciabattascheiben mit einer halben Knoblauchzehe abreiben und mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Masse dünn auf die Ciabattascheiben streichen und, vielleicht mit einem Glaschen Rotwein, servieren. Guten Appetit!

... probieren Sie auch die anderen Produkte und Gewürzmischungen:

- Arabiata-Gewürz
- Bärlauchsalz
- Bruschetta-Gewürz
- Grill- u. Braten-Gewürz
- Heisse Brühe
- Italienische Mischung
- Kräuter der Provence
- Kräutersalz
- Salatkräuter
- Apfelpunsch
- Glühwein
- Gewürzkuchen
- Honigkuchen
- Lebkuchen
- Spekulatius
- Zimtsterne
- zahlreiche Sorten feinsten Tees
- über 100 Sorten reine ätherische Öle
- Wohlfühlspray ... uvm.

www.pharmabrutcher.de



Ch. B.: 18362
Inhalt: 50g
Mindestens haltbar bis: 31.01.2020



PZN - 06446429

Pharmo Brutcher
Naturprodukte
Bruck 13
D-78335 Hohenfels
T +49 (0) 7857-92020
www.pharmabrutcher.de

