

Arrabiata

Gewürz

Zutaten:

Tomatenpaprika, Chilli, Knoblauch, Basilikum, Origanum, Pfeffer, Meersalz

Rezept: Penne à la Arrabiata

Zutaten für 2 Port.:

200g Penne, 1 Dose gehackte Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauch-Zehe, 4 Scheiben Lachsschinken, 1 TL Butter, 5-10g Arrabiata-Gewürz und 25 g Parmesan

Zubereitung: Nudeln nach Anleitung kochen. Zwiebeln u. Knoblauch schälen und würfeln. Schinken in Streifen schneiden. Butter in der Pfanne zerlassen. Darin Schinken u. Zwiebeln anbraten. Knoblauch, Tomaten und nach Geschmack Gewürzmischung dazu geben. Bei milder Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen, abgetropfte Nudeln zur Tomatensoße geben und vermischen. Pasta bei Bedarf abschmecken und mit Parmesan servieren.

Guten Appetit!

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



Arrabiata-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
feinster Tees
über 100 Sorten
reine ätherische Öle
Wohlfühlspray ... uvm.

www.pharmabrutscher.de

Arrabiata

Gewürzzubereitung

Garantiert ohne Glutamat
als Zusatzstoff

Ch.B.: 17922

Inhalt: 50g

Mindestens

haltbar bis: 31.05.2019



PZN - 06446464

Pharma Brutscher

Naturprodukte



Bruck 13

D-78355 Hohenfels

☎ +49 (0) 7557-92020

www.pharmabrutscher.de

