

Tipps zu Gewürzen und Dips

Einfach 4 – 5 TL Patatas bravas mit einigen Tropfen heißem Wasser quellen lassen, 200g Creme fraiche unterrühren u. eine gewürfelte, rote Paprika dazugeben. Im Kühlschrank min. 30 Min. ziehen lassen. Ev. Reste halten sich gekühlt u. verschlossen im Schraubglas noch ca. 2 Tage. Als Trockengewürz m. Olio-bravas-Öl zum Würzen von Gulasch, Chili con Carne und zu allem, was mexikanische Schärfe verträgt oder einfach mal am Ende der Garzeit über Bratkartoffeln geben.

Bruschetta-Gewürz kann man als Trockengewürz zus. m. Oliven-Öl auch z. Anbraten von Hackfleisch für Sauce Bolognese nehmen oder 2-3 TL in einen Hefeteig geben. Die Teigkugeln mit geriebenem Käse bestreuen und als Pizza-Brötchen abbacken. Auch Tomatensalat einfach mal damit würzen.

Körnigen Frischkäse mit Chimichurri würzen und mit Salatgurke als kalorienarmen Aufstrich zu Vollkornbrot oder weniger figur-freundlich mit Räucherlachs auf Cräckern reichen. Chimichurri passt auch zu allen Pilzgerichten.

Unsere Gewürzmischungen eignen sich als Dip zu Kartoffeln, Brot und Gegrilltem
