

Würzpasten

Aktionsartikel



Ihr Partner
für die kreative Küche



**Aktions-
artikel**

Nur für kurze Zeit

Bezeichnung	Würzpaste Asia
Art.-Nr.	51703
Verpackung	Dose à 500 g
Beschreibung	Würzpaste Asia ist eine aromatische Paste mit typisch asiatischer Note. Gibt den Speisen einen pikanten würzigen Geschmack und ist vielfältig verwendbar, schnell und einfach in der Zubereitung.

Bezeichnung	Würzpaste Western-Style
Art.-Nr.	51704
Verpackung	Dose à 500 g
Beschreibung	Würzpaste Western-Style ist eine aromatische Paste mit der typisch rauchigen Note. Gibt den Speisen einen pikanten Geschmack mit milder Schärfe.

W_a123_V2022-05

Würzpasten

Rezeptideen



Ihr Partner
für die kreative Küche



Würzpaste Asia

Art.-Nr. 51703

Asiatischer Mie-Nudelsalat

Zutaten für 10 Personen:

- 150 g Mie-Nudeln
- 25 g wela Würzpaste Asia (1 TL)
- 3 Salatgurke
- 4 Karotten
- 3 rote Paprika
- 5 Frühlingszwiebeln
- 2 Gläser Mungobohnen-Keimlinge (330g)

Zutaten für das Dressing:

- 5 EL Sonnenblumenöl
- 3 TL weißer Balsamico-Essig
- 25 g wela Würzpaste Asia

Sonnenblumenöl, Balsamico-Essig und wela Würzpaste Asia mit dem Schneebesen oder dem Pürierstab verrühren.

Würzpaste Western-Style

Art.-Nr. 51704

Western Style Marinade

Basisrezept für die Zubereitung von pikanten Fleischgerichten und leckeren Gemüsebeilagen

- 1000 g Fleisch, z. B. Steaks, Sparribs, Chicken Wings oder Gemüse, z. B. Paprika, Kartoffeln, Mais,
- 30 g wela Würzpaste Western Style
- 3 EL neutrales Öl, z. B. Sonnenblumenöl

wela Würzpaste Western Style mit Öl zu einer Marinade verrühren und anschließend über das Fleisch oder Gemüse gleichmäßig verteilen.