

LEIDENSCHAFTLICH SEIN!



Erliegen Sie
der feurigen Mischung
aus Chilis und Zwiebeln



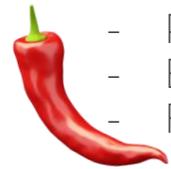
Algérienne

IMMER EINEN *Geschmack* VORAUSS!



ZU KOMBINIEREN MIT

- Paprika, Zucchini, Oliven, Zitronen, Kräutern, Mais, Karotten und grüne Bohnen
- Rotem oder weißem Fleisch
- Erbsen, Nudeln
- Feta



REZEPT-IDEEN

- Feurige Sauce zu kaltem Braten
- Scharf für rustikales Club-Sandwich: Landbrot, Hähnchenbrustfilet, Paprika und Fetawürfel
- Vegetarischer Nudelsalat à la Algérienne: feine Streifen von Zucchini, schwarzen Oliven, kandierten Zitronen, Koriander und frischer Minze
- Lecker zu orientalischer Mezze: mit grünen Bohnen, Mais, Karotten und Erbsen

PRAKTISCHE INFOS

- 950g Flasche
- 12 Flaschen im Karton
- 12 Monate ungekühlt lagerfähig
- Nach dem Öffnen 4 Wochen kühl aufbewahren



Der vegetarische Nudelsalat

Die perfekte Balance zwischen Gewürzen und Chili! Genießen Sie diesen orientalischen Touch...

ZUTATEN

Für 10 Personen



30
MIN.



250G
GYMA
ALGÉRIENNE
SAUCE



600G
PÂTES



350G
ZUCCHINI



250G SCHWARZE
OLIVEN,
ENTSTEINT



60G
KANDIERTE
ZITRONEN



30G FRISCHE
KORIANDERBL
ÄTTER



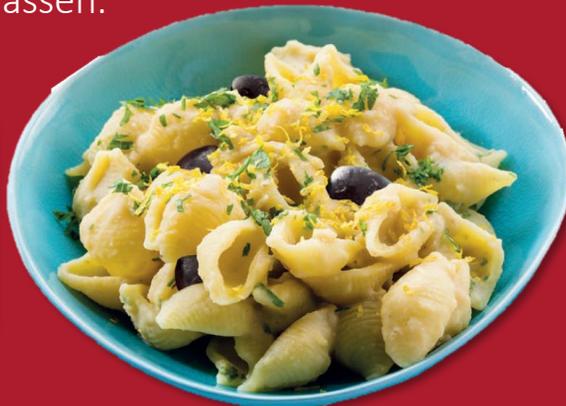
30G FRISCHE
MINZE

Vorbereitung und Aufbau:

1. Nudeln kochen, abgießen, mit Wasser abschrecken und mit der algerischen Sauce anmachen
2. Zucchini raspeln, mit den Oliven zu den Nudeln geben
3. Kandierte Zitronen in Brunoise schneiden, Kräuter fein hacken und beides zum Salat geben.
4. Alle Zutaten miteinander vermischen und 2 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Tips

Servieren Sie den Salat gut gekühlt. Bestreuen Sie ihn mit Mohn-, Sesam- oder Chiasamen für eine gesunde Note.



IMMER EINEN *Geschmack* VORAUSS!

