

## **Bruschetta**

### **Klassisch - Verde - Arrabiata**

#### Zubereitung

2 Teile DeWi Bruschetta Gewürzmischung mit 1 Teil Wasser verrühren, kurz quellen lassen, dann mit 1 Teil DeWi Olivenöl zu einer Paste verrühren.

#### **Tipp:**

Schmeckt ausgezeichnet als Brotaufstrich. Zum Verfeinern von Tomatensaucen, Grillgerichten und Gemüsepfannen.

## **Pesto**

### **Rosso - Basilikum - Rucola - Bärlauch**

#### Zubereitung

2 Teile DeWi Pesto Gewürzmischung mit 1 Teil Wasser verrühren, kurz quellen lassen, dann mit 2 Teilen DeWi Olivenöl zu einer Paste verrühren und evt. mit Parmesan verfeinern. Passt hervorragend zu Pasta, Antipasti, Fisch und Gemüsepfannen.

#### **Tipp:**

Um eine leckere Grillbutter für Steak, Fisch und Brot zuzubereiten, verwenden Sie einfach Butter anstatt Olivenöl.

## **Chimichurri**

#### Zubereitung

2 Teile DeWi Chimichurri Gewürzmischung mit 1 Teil Wasser und 1 Teil Essig verrühren, kurz quellen lassen, dann mit 1 Teil DeWi Olivenöl zu einer Paste verrühren

## Dips

### **Café de Paris Dip**

#### Zubereitung:

2-3 TL DeWi Gewürzmischung mit etwas Wasser quellen lassen und anschließend in ca. 200g Crème fraîche, Quark, Joghurt, Sauerrahm oder Butter geben.

### **Knoblauch-Kräuter Dip & Tzatziki Dip**

#### Zubereitung:

3-4 EL DeWi Gewürzmischung mit etwas Wasser quellen lassen und anschließend in ca. 200g Crème fraîche, Quark, Joghurt oder Schmand geben und mit Salz abschmecken.

### **Chakalaka Dip & Harissa Dip**

#### Zubereitung:

1-2 EL DeWi Gewürzmischung mit etwas Wasser quellen lassen und anschließend in 150-200g Tomatenpüree, Crème fraîche, Sauerrahm, Frischkäse oder einer Kombination aus diesen einrühren und kurz ziehen lassen.

### **Machu Picchu Dip & Bombay Dip**

#### Zubereitung:

1-2 EL DeWi Gewürzmischung mit etwas Wasser quellen lassen und anschließend in ca. 200g Crème fraîche, Quark, Joghurt oder Schmand geben.

Ihr Fachhändler:

**FloraVita - Besonderes entdecken.**

+49 7681 47427-85  
waldkirch@flora-vita.de  
Marktplatz 15  
79183 Waldkirch