



Inh. Heike Fuß
Königstraße 80, 53332 Bornheim

Öffnungszeiten Mo. - Fr. 9:30 bis 18:30
Sa. 8:30 bis 13:00

Blends: *die italienische Variante aus traditionellen Kräutern und Gewürzen für die mediterrane Küche. Klassisch angerührt wird 1 Teelöffel des Blends mit ca. 10 Teelöffeln Olivenöl eignet sich diese Mischung zum Tunken von Brot und Brotstangen. Darüber hinaus sehr zu empfehlen als Brotaufstrich mit Frischkäse angerührt oder als Dip mit Mayonnaise und Joghurt zu Grillgerichten. Durch die typisch italienischen Kräuter veredeln Sie als Marinade Wild- und Geflügelfleisch, aber auch Salate und Saucen.*

Parmesan Blend: der Klassiker mit Käse, Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Petersilie und Liebstöckl ist besonders lecker als Dip mit Frischkäse oder Joghurt. Darüber hinaus ein MUSS im Dressing für einen (lauwarmen) Spargelsalat mit Ruccola, Cherrytomaten und/oder Erdbeeren.

Tuscany Blend: die Kräuter der Toskana schmecken nicht nur als Würze zu Fleisch- und Fischgerichten. Probieren Sie ihn als Brotaufstrich mit Tomaten.

Sicilian Blend: durch einen feinen Geschmack nach Oregano, Zwiebeln, Thymian und Curcuma ist dieser Blend eine lecker würzige Angelegenheit. Eignet sich aber auch zum Marinieren von Fleisch und abschmecken von Salaten. Auch sehr lecker als Würze auf selbstgemachter Pizza.

Rosa Maria Blend: ideal zum Würzen von Fleisch, Fisch, Salaten und Eierspeisen. Durch den feinen Geschmack nach Rosmarin, Knoblauch, Basilikum und Paprika ist er auch der ideale Würzer für Blechkartoffeln.

Bruschetta: *Klassisch angerührt mit Wasser und Öl, als Dip mit Mayonnaise und Joghurt, zum Abschmecken von Saucen, zum Würzen und Marinieren von Fleisch oder zum Verfeinern von Salaten und anderen Speisen. Als Dip 2 TL Bruschetta mit einem Tropfen Wasser verrühren, dann z. B. Schmand dazu, verrühren, 10 min*

*ziehen lassen und abschmecken. Bei Bedarf noch etwas
Bruschetta zum Nachwürzen dazu geben.*

Bruschetta-Classic: klassisch angerührt mit Wasser und Öl eine Köstlichkeit auf
frischem Baguette, aber auch zum Würzen für Fleischgerichte

Wild Garlic

Bärlauch-Bruschetta: eine Mischung aus klassischer Bruschetta und feinem Bärlauch.
Hervorragend als Dip mit Mayo und Joghurt zu lecker
Gegrilltem. Sehr lecker auch ein TL in Bärlauch- oder Kartoffel-
suppe

Barbecue

Grill-Bruschetta: sehr lecker als Marinade und passend zu gegrilltem Fleisch und
Gemüse

Mexican Bruschetta: durch Jalapenos, Paprika und Mais in Verbindung mit
klassischer Bruschetta ein feuriges Erlebnis. Als Dip oder
Marinade z.B. zu Geflügel ein Traum

Fruschetta

Bruschetta m. Mango: eine fruchtige Variante mit feinen Mangostücken und einem
Hauch Knoblauch. Der ideale Begleiter zu leichten Gerichten
wie Hähnchen oder aber als letzten Pfiff für süße Gerichte

Pilz Bruschetta:

ein leckerer, intensiver Geschmack nach feinen Pilzen und
Bruschetta. Sehr geeignet auch zum Abrunden z.B. eines
Pilzrisottos oder einer Pilzpfanne oder Jägersauce

Bruschetta verde:

zu verwenden wie das Classic, aber OHNE Knoblauch

Dips:

*klassisch zum Einrühren in Mayonnaise und Joghurt oder
Schmand und Quark, verfeinert Saucen und Dressings, zum
Anrühren als Kräuterbutter, zum Marinieren von Fleisch
oder einfach nur zum Würzen von Gerichten. 2 TL Dip mit
etwas Wasser verrühren, dann mit z.B. Creme Fraiche
verrühren, 10 min. ziehen lassen, abschmecken und ggf. mit
etwas Dip nachwürzen je nach Geschmack.*

Café de Paris Dip: klassisch angerührt als Dip ist er ideal zu Gegrilltem, Fisch, Käse, Kartoffeln oder Rohkost. Sehr lecker als Kräuterbutter z.B. zum Steak. Verleiht Saucen den letzten Pfiff

Thai Mix Dip: süß, scharf und fruchtig verleiht er den Gerichten einen asiatischen Charakter. Als Dip mit Joghurt, Quark oder Crème fraîche. Zum Marinieren und abschmecken von Saucen.

Patatas Brava Dip: pikant durch eine Mischung aus Tomate, Knoblauch, Paprika und Chilis eignet er sich hervorragend zu Bratkartoffeln oder mit Brot. Auch sehr lecker als Marinade oder Sauce für Fisch, Fleisch und Geflügel

Tzatziki Dip: nach dem Anrühren mit Quark oder Joghurt etwa 15 min. kalt stellen, dann entfaltet dieser Dip seinen typisch griechischen Geschmack und schmeckt prima auch zu Kartoffeln, Brot oder rohem Gemüse

Indien Curry Dip: sehr würzig, dezent scharf mit leichter Süße eignet sich dieser Dip zum Würzen von Fleisch und Saucen. Mit Crème fraîche oder Quark angerührt ein Genuss mit frischem Baguette.

Wasabi Sesam Dip: durch den dezenten Geschmack nach Wasabi und Sesam ideal zum Abschmecken von Wokgerichten und asiatischen Speisen.

Rouille Dip: mit den Kräutern der Provence eine leckere Angelegenheit als Dip zu Baguette. Dazu einen leckeren Rotwein, Oliven und Käse.