



Inh. Heike Fuß
Königstraße 80, 53332 Bornheim

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

Gewürzmischungen und Dips aus Bremen

Unsere Leckeren Gewürzmischungen und Dips sind Natur pur und frei von Konservierungsstoffen. Daher sollten alle Gewürzmischungen mit ein wenig Wasser verrührt werden und ca. 20 min. quellen lassen. So entfaltet sich der Geschmack am Besten. Danach einfach weiter verarbeiten z. B. mit Öl als Marinade oder Pesto.

Dips wie gewohnt einfach mit Quark, Mayo, Joghurt oder Schmand als Dip anrühren und auch mind. 20 min ziehen lassen.

Bruschetta Gewürz: Dieses Gewürz besteht u.a. aus Tomatenflocken, Knoblauch, Salz und Kräutern. Sehr lecker angerührt mit Öl auf frisch geröstetem Brot, als Gewürz für Gulaschsuppe oder Chili und auch angerührt als Dip mit Schmand oder Creme Fraiche zu Gegrilltem.

Aglione & Peperoncino

Gewürz: Ein fein feuriges Gewürz mit Knoblauch. Angerührt mit Öl sehr köstlich zu frischer Pasta und dazu leckere Gambas. Natürlich können die Gambas vorher auch mit dieser Würzmischung mariniert werden. Auch als Hähnchen- oder Steakmarinade geeignet. Die Mischung mit etwas Wasser zum Quellen angerührt und anschließend zum Abschmecken von z. B. Wok Gemüse verwenden.

Bärlauch Pesto

Gewürz: Als Pesto mit etwas Wasser und frisch geriebenem Parmesan verrühren bis die Masse cremig ist. Das Ganze 5 min quellen lassen und dann mit der gewünschten Menge Öl anrühren und mit frischer Pasta genießen. Aber auch als Dip mit Schmand angerührt ist dieses Gewürz ein Traum. Dazu frisches Baguette reichen. Das Pesto Gewürz eignet sich auch hervorragend zum Abschmecken von Kräutersoßen für z. B. Geflügel oder Fisch.

Arrabbiata Gewürz: Klassisch als feurige Gewürzmischung mit Öl angerührt über frische Pasta zu verwenden. Oder der etwas andere Dip: lassen Sie die Mischung mit etwas Wasser quellen und frühren Sie diese dann in Frischkäse ein, diesen mit Joghurt geschmeidig rühren und fertig ist eine leckere Creme zum Dippen für Baguette oder Fladenbrot.

Käse-Kräuter Dip: Mit Quark oder Joghurt ein köstlicher Dip z. B. zu Pellkartoffeln. Oder einfach nur in eine Sahne Sauce geben und diese zu Tortellini mit Erbsen und Schinken geben. Sehr lecker um damit Kartoffelauflauf zu würzen.

Knobi-Kräuter Dip: Köstlich als Dip zu Gegrilltem oder Folienkartoffel. Ebenso zum Verfeinern von Kräutersaucen. Etwas von dieser Dipmischung unter den Kartoffelsalat geben. Hähnchen lässt sich darin auch sehr gut marinieren. Geben Sie ein bisschen davon in Senfsauce für Eier.

Bruschetta verde: Besteht im Wesentlichen aus den selben leckeren Zutaten wie das „normale“ Bruschetta und kann auch so verwendet werden, aber ohne Knoblauch. Zusammen mit Zitronen Olivenöl und Tomaten Balsam Essig ein Highlight als Dressing zu frischem Salat

Pesto Genovese: Diese Mischung kann nicht nur mit Öl angerührt werden, sondern schmeckt auch hervorragend mit Sahne oder auch Tomatensaft angerührt. Vorher mit etwas heißem Wasser quellen lassen. Dann als Sauce zu z.B. frischer Pasta, gekochten Kartoffeln oder als Auflaufsauce nutzen.

Pesto Rosso: Wo immer ein mediterraner Geschmack ins Spiel kommen soll ist diese Würzmischung die perfekte Ergänzung. Vorher mit etwas Wasser quellen lassen und wie auch das Pesto Genovese verarbeiten. Oder einfach körnigen Frischkäse mit dieser Mischung verfeinern und als Creme zu Pellkartoffeln verwenden.

Bärlauch Dip: Eine sehr intensive Gewürzmischung zum Verfeinern von Saucen und Dips. Die Mischung wie bei allen anderen Kräutern auch mit soviel Wasser vermengen bis sie cremig wird. Diese Paste dann in z. B Joghurt, Quark oder Schmand einrühren. Auch in Mayo eingearbeitet ergibt diese Würzmischung eine delikate Grundlage für Kartoffel- und Nudelsalate.

Café de Paris: Eine der beliebtesten Gewürzmischungen überhaupt, sollte diese Mischung mit etwas Wasser als cremige Paste angerührt werden. Danach mit Joghurt, Schmand oder Quark weiterverarbeiten und als Begleiter zu gegrilltem Fisch, Fleisch oder Pellkartoffeln reichen.