



Arrabiata–Gewürzzubereitung

Vielseitige, aromatische Würzmischung

Würze genießen mit Arrabiata

Unsere leckere Arrabiata-Gewürzzubereitung ist ein absolutes Muss für jedes Pasta-Gericht und verfeinert Saucen, Dips, Kräuterbutter und vieles mehr. Unsere Lieblings-Leckereien, die Sie mit wenig Aufwand nachkochen können, zeigen wir Ihnen hier.

Penne Arrabiata

Zutaten:

2 EL	Olivenöl
1-2	gehackte Zwiebeln
500g	passierte Tomate
500g	Nudeln

Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser kochen. Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln glasig dünsten und die passierten Tomaten hinzufügen. Mit 2 Esslöffeln Arrabiata abschmecken und anschließend über die Nudeln geben. Nach Wunsch mit Parmesan servieren.



Geschnetzeltes al'Arrabiata

Zutaten:

350g	Geschnetzeltes (Rind, Schwein oder Geflügel nach Wahl)
2-3	gehackte Zwiebeln
1 Becher	Sahne
ca. 150ml	Brühe
etwas	Butter
etwas	Senfmehl
etwas	Weinbrand
etwas	Estragon

Zubereitung:

Das Geschnetzelte zusammen mit den gehackten Zwiebeln in etwas Butter anbraten. Mit Brühe ablöschen und die Gewürze nach Geschmack hinzufügen.

Anschließend das ganze mit einem Becher Sahne verfeinern und auf die gewünschte Sämigkeit einreduzieren lassen. Mit Arrabiata-Gewürzmischung abschmecken und mit Reis oder Nudeln servieren.



Arrabiata–Bolognese

Zutaten:

300g	Gehacktes nach Geschmack
1-2	gewürfelte Zwiebeln
ca. 100ml	Brühe
500g	passierte Tomaten
1/2	grüne Paprika
1/2	rote Paprika
1	Selleriestange

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln und zusammen mit dem Gehackten anbraten und bräunen, mit Brühe ablöschen und etwas köcheln lassen. Paprika würfeln, Sellerie in Scheiben schneiden und zusammen mit den passierten Tomaten hinzufügen. Mit ca. 2 bis 3 Esslöffeln Arrabiata-Gewürzmischung abschmecken.

Fisch al' Arrabiata

Zutaten:

200g	Fischfilet
2 Dosen	geschälte Tomaten
1	Knoblauchzehe
etwas	Petersilie

Zubereitung:

Das Fischfilet in eine Auflaufform geben, die geschälten Tomaten gleichmäßig darüber verteilen. Die Knoblauchzehe hacken oder pressen und zusammen mit der Petersilie und 2 bis 3 Esslöffeln Arrabiatagewürz über die Mischung geben. Ca. 20 bis 30 Minuten bei 180° Umluft im Ofen backen.



Champignon–Pfanne

Zutaten:

250g	Wiesenchampignons
3	Zwiebeln
50ml	Sahne
etwas	Margarine
etwas	Salz

Zubereitung:

Die Wiesenchampignons grob würfeln, Zwiebeln klein schneiden und beides zusammen in etwas Margarine anbraten. 2 bis 3 Esslöffel Arrabiata und etwas Salz hinzufügen und anschließend mit der Sahne abschmecken. Guten Appetit!



Das ist drin in Arrabiata

Zutatenliste

Nur hochwertige Zutaten: Zwiebeln, Knoblauch, Chilis, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Oregano, Petersilie

Arrabiata-Muffins

Zutaten:

200g	Mehl
2 TL	Backpulver
100g	getrocknete Tomaten
2	Chili- oder Peperonisכותen
300g	Quark
75ml	Öl
2	Eier
2 EL	Ajvar

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und 1 bis 2 Esslöffel Arrabiata mischen. Die getrockneten Tomaten würfeln, Schoten entkernen und fein hacken und beides in die Mehlmischung geben. Quark, Öl, Eier und Ajvar verquirlen und in die Mehlmischung langsam einrühren. Teig in gut gefettete Muffinform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° Umluft ca. 25 bis 30 Minuten backen.

Arrabiata-Butter

Zutaten:

250g	weiche Butter oder Margarine
------	------------------------------

Zubereitung:

Die Butter oder Margarine mit 1 bis 2 Esslöffeln Arrabiata-Gewürzmischung gründlich mischen und anschließend kalt stellen. Auch als Dip in Creme Fraiche oder Frischkäse zu empfehlen.



Seit April 2020 gibt es neben dem stationären Verkauf auch einen Online-Shop unter www.vandelinde.de, in dem Sie ganz in Ruhe stöbern und sich Ihre Lieblingsprodukte bequem nach Hause liefern lassen können.



So erreichen Sie uns

Sie haben Fragen zu unserem Sortiment?

Schreiben Sie uns gerne eine E-Mail oder rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

Gewürze Hermann van de Linde KG
Jenny Kaschel
47661 Issum

E-Mail: info@vandelinde.de
Telefon: 02838 / 6559950