



Lemon Tree–Gewürzzubereitung

Das Original

Die Mischung für eine frische Würze

Unser Lemon Tree ist eine fruchtig-frische Gewürzmischung für Geflügel, Fisch, Salate, Gemüse, Couscous, Meeresfrüchte wie zum Beispiel Scampi und alle Gerichte, die den frischen Geschmack des Lemon-Gras oder Zitronengras vertragen können.

Hähnchen-Gemüse

Zutaten:

350g	Hähnchenbrust
2	Paprika
1	Zwiebel
etwas	Olivener Öl

Zubereitung:

Aus dem Olivenöl und 3 bis 4 Teelöffeln Lemon Tree eine Marinade zubereiten. Die Hähnchenbrust waschen und mit der Marinade einlegen. Paprika und Zwiebel würfeln und dazu geben. Für einen kräftigen Geschmack alles 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend auf einem Backblech verteilen und mit Alufolie bedeckt bei 200° ca. 30 bis 40 Minuten im Ofen garen lassen. Die Alufolie in den letzten 10 Minuten abnehmen, sodass alles eine schöne Bräune bekommt.



Wok-/Pfannengemüse

Zutaten:

500g	Gemüse nach Wahl, z.B. Paprika, Zucchini, Möhren und Aubergine
1/2 Bund	Lauchzwiebeln
etwas	Öl

Zubereitung:

Das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Alles mit dem Öl und nach Geschmack 3 bis 4 Esslöffeln Lemon Tree würzen. Anschließend eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und zusammen mit dem Gemüse im Wok bissfest garen.



Champignonköpfe mit Hüttenkäse

Zutaten:

200g Hüttenkäse
5-6 große Champignonköpfe

Zubereitung:

Den Hüttenkäse nach Belieben mit 2 bis 4 Teelöffeln Lemon Tree-Gewürzubereitung vermengen. Die Champignonköpfe waschen und mit einem Löffel aushöhlen – sie müssen formstabil bleiben. Anschließend die Käsemasse in die Champignons füllen und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° für ca. 20 bis 30 Minuten garen.



Gegartes Fischfilet

Zutaten:

500g Fischfilet, z.B. Kabeljau
1 Zwiebel
1 Tomate
100g Parmesan
etwas Öl
200g Reis

Zubereitung:

Das Fischfilet mit dem Öl und 3 bis 4 Teelöffeln Lemon Tree-Gewürzubereitung einreiben und in eine Auflaufform geben. Zwiebel in Ringe und Tomaten in Scheiben schneiden und in der Auflaufform schichten. Alles gut mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 20 bis 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Reis nach Anweisung zubereiten und zum Schluss im Sud der Auflaufform schwenken.



Das ist drin in Lemon Tree

Zutatenliste

Nur hochwertige Zutaten: Tomaten, Lemon-Gras, Pfeffer, Senf, Paprika, Salz, Chili, Curcuma, Macisblüte, Liebstöckel, Sellerie, Paprikaflocken, Zwiebelgranulat, Petersilie

Bulgur-Salat

Zutaten:

250ml	Wasser
2 TL	Salz
4 EL	Öl
250g	Bulgur
50g	Butter
1/2	Gurke
1	Paprika
1	Zwiebel
100g	Fetakäse
50g	Oliven
1	Limette

Zubereitung:

Wasser, Salz und 2 Esslöffel Öl zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und den Bulgur und die Butter hinzufügen und 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit Gurke, Paprika, Zwiebel, Fetakäse und Oliven in kleine Würfel schneiden und zum Bulgur hinzufügen. Zum Schluss 2 bis 3 Teelöffel Lemon Tree, 2 Esslöffel Öl und den Saft einer Limette untermengen und den fertigen Salat für eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Unsere Quickies

Salatsauce

2 Esslöffel Sahne oder Schmand, 3 Esslöffel Olivenöl, etwas Wasser und Salz mit 1 bis 2 Teelöffeln Lemon Tree vermengen und über den Salat geben.

Dip

200g Frischkäse und 2 Esslöffel Naturjoghurt mit 1 bis 2 Esslöffeln Lemon Tree vermengen und im Kühlschrank ziehen lassen. Perfekt zu Kartoffeln, Baguette oder Crackern!



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