



Pici all'Aglione

Ein mediterranes Würzerlebnis

Mediterran genießen mit Pici all'Agliane

Unsere leckere Pici all'Agliane Gewürzzubereitung ist ein wahrer Genuss und verfeinert Käse, Fleisch, Nudeln, Meeresfrüchte, Saucen, Dips und vieles mehr. Unsere Lieblings-Leckereien, die Sie mit wenig Aufwand nachkochen können, zeigen wir Ihnen hier.

Pici Bolognese

Zutaten:

| | |
|---------|-----------------------|
| 500g | Nudeln |
| 500g | Hackfleisch halb/halb |
| 2 | Zwiebeln |
| 2 Dosen | passierte Tomaten |
| etwas | Parmesan |

Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser kochen. Das Hackfleisch in einem hohen Topf anbraten, die in Würfel geschnittenen Zwiebeln dazu geben. Passierte Tomaten hinzufügen und mit 2 bis 3 Esslöffeln Pici, Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend 10 Minuten köcheln lassen. Zum Servieren mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.



Gefüllte Paprika mit Pici

Zutaten:

| | |
|------|-----------------------|
| 2 | Zwiebeln |
| 2 | Lauchzwiebeln |
| 200g | Schafskäse |
| 500g | Hackfleisch halb/halb |
| 4 | Paprika |

Zubereitung:

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Schafskäse in kleine Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch vermengen. Mit 2 bis 3 Esslöffeln Pici, Salz und Pfeffer abschmecken. Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und die Masse einfüllen. Den Boden einer Auflaufform mit etwas Wasser befüllen und die Paprika darin platzieren. Bei 180°C ca. 30 bis 45 Minuten im Backofen garen.

Unser Tipp:

Auch mit Champignons ein Genuss! Die Champignons mit einem Teelöffel aushöhlen. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. 2 bis 3 Teelöffel Pici untermengen und die Masse in die Champignons füllen. Auf dem Grill oder im Backofen (180°C) für ca. 20 Minuten garen.



Pici Geschnetzeltes

Zutaten:

| | |
|----------|--------------------------------|
| 500g | Geflügel- oder Schweinefleisch |
| 2 | rote Paprika |
| 1 | Zwiebel |
| 2 Becher | Sahne |
| etwas | Öl |
| etwas | van de Linde Goldwürzer |

Zubereitung:

Das Fleisch in gleichgroße Streifen schneiden. Paprika und Zwiebeln in mundgerechte Stücke würfeln. Die Zwiebeln anschließend in Öl in einer Pfanne glasig dünsten, Fleisch und Paprika dazugeben und bräunen. Anschließend mit 2 Bechern Sahne ablöschen. Mit 1 bis 2 Esslöffeln Pici würzen und alles auf kleiner Stufe ein paar Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Goldwürzer abschmecken.



Pici Mediterran

Zutaten:

| | |
|--------|------------------|
| 200g | Schafskäse |
| 1 | Paprika |
| 1 | Frühlingszwiebel |
| einige | Oliven |
| etwas | Öl |

Zubereitung:

Den Schafskäse in eine Auflaufform legen. Paprika und Frühlingszwiebel in kleine Stücke schneiden und zum Schafskäse geben. Die Oliven halbieren und darüber streuen. Das ganze mit 3 bis 4 Teelöffeln Pici würzen und mit etwas Olivenöl übergießen. 30 Minuten bei 180°C Backofen backen.



Das ist drin in Pici all'Agliane

Zutatenliste

Für unsere Gewürzmischungen verwenden wir nur hochwertige Zutaten: Chili, Knoblauch, Petersilie, Paprika, Salz

Pici Tomatensauce

Zutaten:

| | |
|------|------------------|
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Zucchini |
| 400g | stückige Tomaten |
| 80ml | Rotwein |
| 2 EL | Oliveöl |

Zubereitung:

Die Zwiebel in Würfel schneiden und in Olivenöl und 2 bis 3 Esslöffeln Pici anbraten. Anschließend die Zucchini und die Tomaten hinzugeben und mit dem Rotwein ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unsere Quickies

Pici Spaghetti

2 bis 3 Esslöffel Pici in Olivenöl anbraten und frisch gegarte Nudeln darin schwenken.

Pici Dip

200g Frischkäse, 2 Esslöffel Naturjoghurt und 1 bis 2 Esslöffel Pici miteinander vermengen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Pici Meeresfrüchte

Oliveöl in der Pfanne erhitzen und Scampis oder Garnelen hinzufügen. Mit 1 bis 2 Esslöffeln Pici würzen und anschließend mit Weißwein ablöschen.



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