

Passione!



FRESH FOOD

# Barbecue-Sauce



SAUCEN

## Taste of America

Zu Spareribs oder Krustenbraten vom Schwein ist unsere Barbecue-Sauce ein Gedicht. Honig und Apfel verleihen ihr einen unvergleichlichen Geschmack. Wir verwenden:

- keine Konservierungsstoffe
- keine Geschmacksverstärker
- keine Farbstoffe
- keine Antioxidationsmittel
- keine Süßungsmittel



# Barbecue-Sauce

## REZEPTIDEEN



### *Geflügel-Fleischspieße mit Barbecue-Sauce*

**Zutaten pro Person:**

- 180 g Puten- oder Hähnchenfleisch
- 50 g getrocknete Datteln
- 50 g getrocknete Feigen
- 40 g dünne Speckscheiben
- 20 g Öl
- 60 g Passione! Barbecue-Sauce

Das Geflügelfleisch in Würfel schneiden, die Feigen und Datteln in den Speck wickeln. Abwechselnd auf einen Spieß Fleisch, Datteln und Feigen stecken.

Im Öl ausbraten, würzen und mit Passione! Barbecue-Sauce anrichten.

### *Westernpfanne mit Spätzle und Barbecue-Sauce*

**Zutaten pro Person:**

- 180 g Schweinefleisch
- 60 g Mais
- 60 g Rote Kidneybohnen
- 60 g Champignons
- 60 g Paprikastreifen
- 30 g Zwiebeln
- 80 g gekochte Spätzle
- 30 g Öl
- 100 g Passione! Barbecue-Sauce

Das in Streifen geschnittene Schweinefleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten, dann Zwiebeln, Paprikastreifen, Mais, Kidneybohnen und die geschnittenen Champignons dazugeben, alles durchschwenken und mit Salz, Pfeffer, Paprika scharf abschmecken. Die gekochten Spätzle dazugeben und die Passione! Barbecue-Sauce darübergeben. Durchschwenken und anrichten.

### NÄHRWERT-TABELLE (100 g enthalten durchschnittlich):

Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Brennwert
1,1 g	0,3 g	42,3 g	749 kJ / 176 kcal

### VERPACKUNGS-EINHEITEN\*:

Gebinde	Art.-Nr.	Nettogewicht	Bruttogewicht	Stck. pro Karton
3 kg	6400	3,0 kg	3,152 kg	–

\*Weitere Verpackungsgrößen auf Anfrage