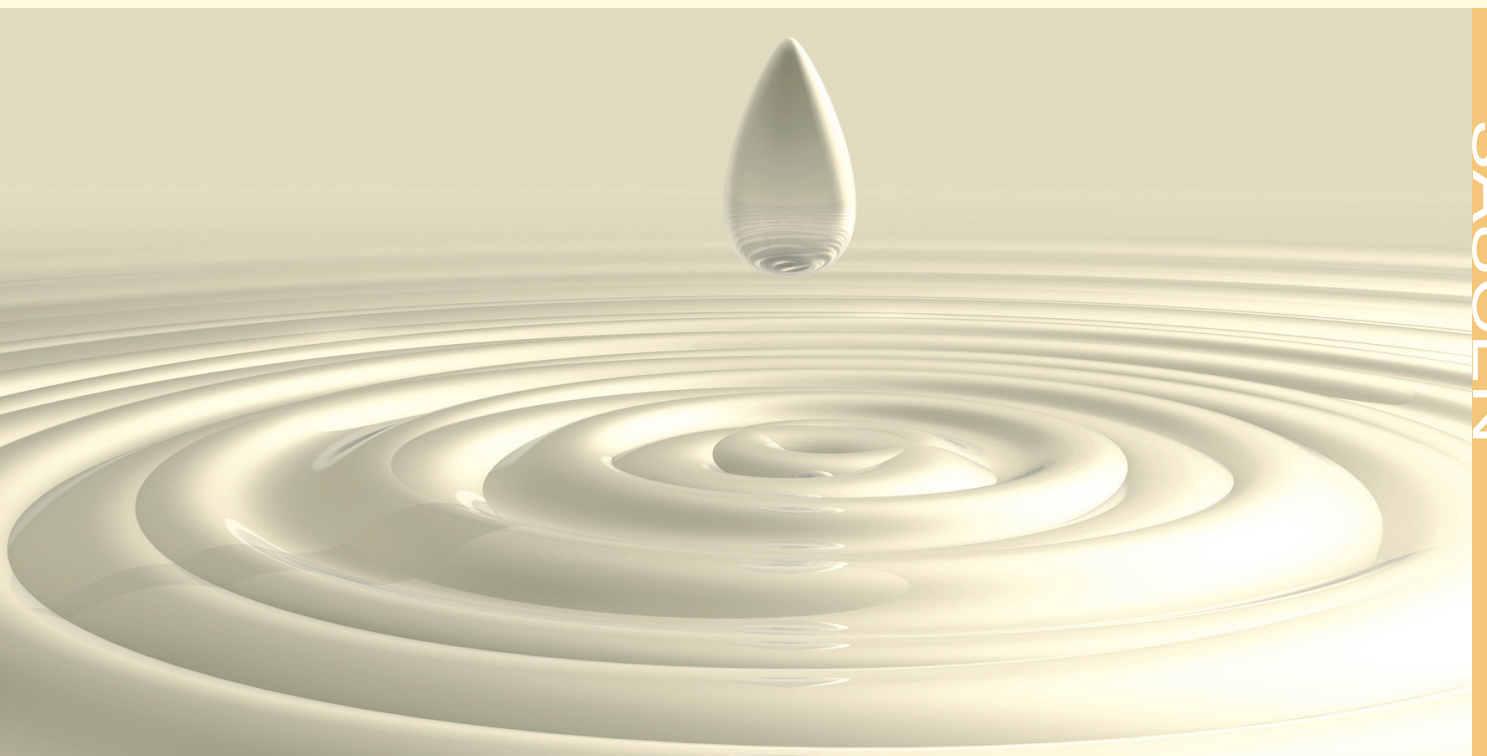


Passione!



FRESH FOOD

Sahne-Sauce



SAUCEN

Das sahnige Allround-Talent

Ob pur oder mit Wein verfeinert zu Gebratenem und Geschmortem, ob als Grundlage für Pasta-Soße oder als leckere Basis für Geschnetzeltes – Qualität und Geschmack überzeugen, denn wir verwenden

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



Passione!



FRESH FOOD

Sahne-Sauce

In bester Restaurant-Qualität

Unsere Sahne-Sauce bietet eine seit vielen Jahren erprobte Qualität. Tausende von zufriedenen Gästen in unseren eigenen Restaurants und in Gastronomiebetrieben unserer Partner bestätigen dies täglich aufs Neue.

Sparen Sie Zeit und Aufwand mit unserer küchenfertigen Sahne-Sauce. Sie ist die optimale Basis für vielfältigste Rezeptideen. Einige stellen wir Ihnen hier vor. Ihrer Fantasie sind aber keine Grenzen gesetzt.

REZEPTIDEEN



Eierspätzle in Pfifferling-Schinken-Sahne-Sauce

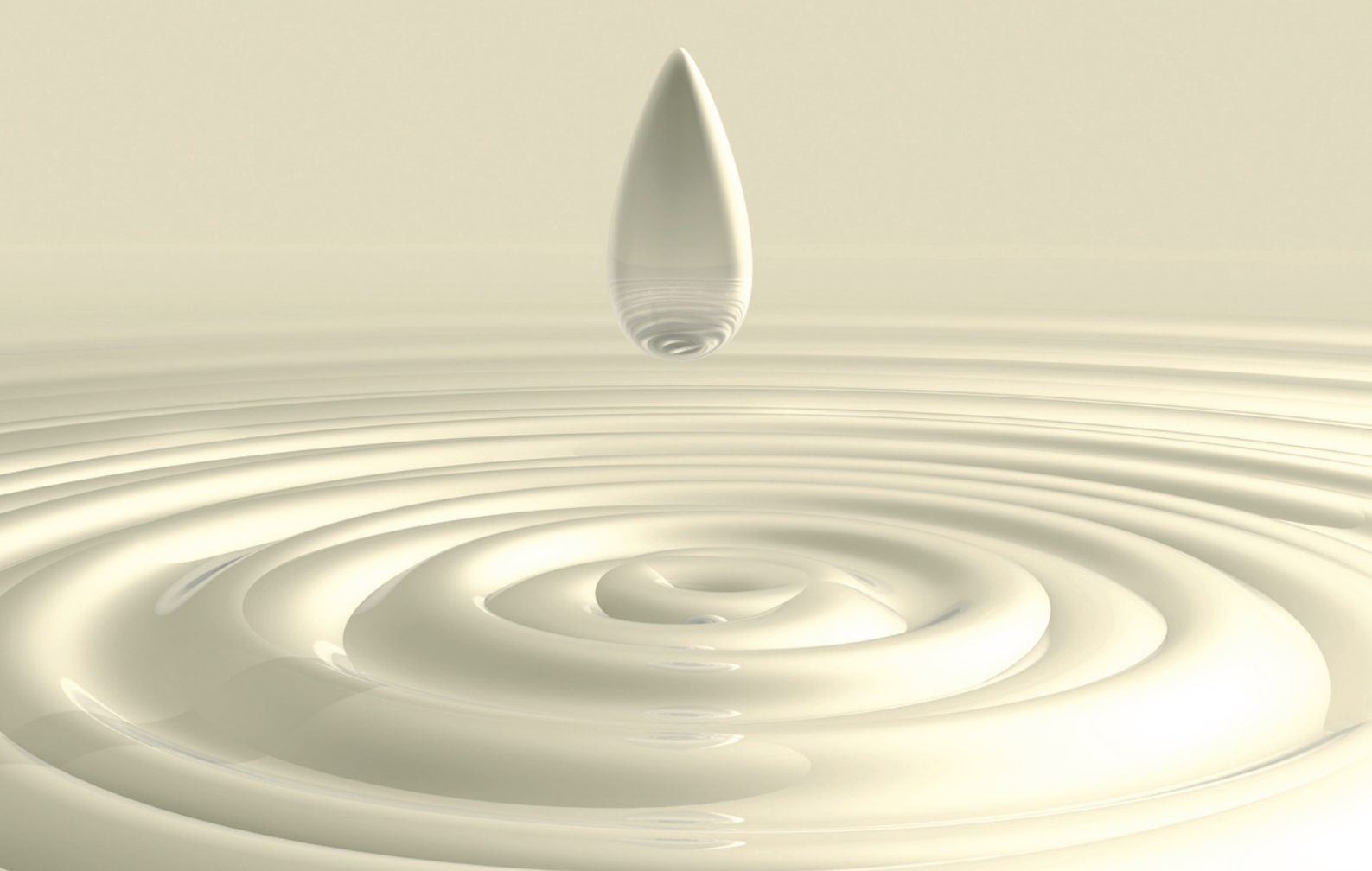
Zutaten pro Person:

100 g Eierspätzle
80 g Pfifferlinge
50 g gekochter Schinken
20 g Zwiebeln
20 g Margarine
2 g Schnittlauch
100 g Passione! Sahne-Sauce
Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat

Eierspätzle in Salzwasser al dente kochen. Fett in eine Pfanne geben, die Zwiebelwürfel anschwitzen, den gekochten Schinken und die geputzten Pfifferlinge dazugeben. Alles durchschwenken und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Passione! Sahne-Sauce dazugeben, durchschwenken und über die auf einem Teller angerichteten Spätzle geben. Mit frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Genuss pur!



REZEPTIDEEN

Hähnchengeschnetzeltes mit Spinat in Sahne-Sauce

Zutaten pro Person:

200 g Hähnchenbrust
10 g Mehl
20 g Öl
80 g Blattspinat TK
50 g Paprika, rot, frisch
100 g Passione! Sahne-Sauce

Die Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Fett braten. Dann den Blattspinat dazugeben, die rote Paprika in kleine Würfel schneiden und hinzufügen.

Mit der Passione! Sahne-Sauce auffüllen, abschmecken und auf einem Teller anrichten.

Gebratener Kabeljau mit Krabben- Sahne-Sauce

Zutaten pro Person:

180 g Kabeljau Loins
20 g Mehl
20 g Öl
30 g Nordseekrabben
3 g Dill
80 g Passione! Sahne-Sauce

Den Kabeljau Loins würzen, in Mehl wenden und in der Pfanne ausbraten.

Die Passione! Sahne-Sauce erwärmen, die Nordseekrabben sowie den gehackten Dill dazugeben. Den Fisch mit der Sauce auf einem Teller anrichten.

Gelingt immer!

Sahne-Sauce

REZEPTIDEEN



Lachs mit Gemüse und Bandnudeln in Sahne-Sauce

Zutaten pro Person:

- 100 g Bandnudeln
- 80 g gemischtes Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten etc.)
- 100 g frischer Lachs
- 20 g Margarine
- 100 g Passione! Sahne-Sauce

Die Bandnudeln in Salzwasser al dente kochen. Das Gemüse putzen und vorgaren, den Lachs in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Die Passione! Sahne-Sauce in einen Topf geben und mit dem Lachs und dem Gemüse erwärmen. Die gekochten Bandnudeln in einer Pfanne anschwemmen, die warme Sauce dazugeben, durchrühren und auf einem Teller anrichten.

NÄHRWERT-TABELLE (100 g enthalten durchschnittlich):

Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Brennwert
1,7 g	16,7 g	7,5 g	774 kJ / 187 kcal

VERPACKUNGS-EINHEITEN*:

Gebinde	Art.-Nr.	Nettogewicht	Bruttogewicht	Stck. pro Karton
3 kg	6415	3,0 kg	3,152 kg	–

*Weitere Verpackungsgrößen auf Anfrage