

Passione!



FRESH FOOD

# Knoblauch-Dip

DIPS

## Der mediterrane Touch

Ein kräftiger Dip zu Fisch, Kurzgebratenem oder auch Salat. Sorgfältig abgestimmte Komponenten sorgen für einen Hauch Urlaub in der Küche. Gleibleibende Qualität und natürlicher Geschmack, denn wir verwenden:

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





# Knoblauch-Dip

## REZEPTIDEEN



### Geräucherter Tofu mit Gemüse und Aioli-Dip

- Zutaten pro Person:**  
 120 g geräucherter Tofu  
 30 g Paprika  
 30 g Zucchini  
 30 g Champignons  
 10 g Öl  
 100 g Passione! Knoblauch-Dip

Den geräucherten Tofu und das Gemüse in nicht zu kleine Würfel schneiden und abwechselnd auf einen Spieß stecken. In der Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit dem Passione! Knoblauch-Dip auf einem Teller anrichten.

### Hähnchenstrudel mit Balsamico-Zwiebeln und Knoblauch-Dip

- Zutaten pro Person:**  
 1 Platte Blätterteig TK  
 10 g Mehl  
 180 g Hähnchenbrust  
 40 g Zwiebeln  
 10 ml Balsamico-Essig  
 10 g Honig  
 20 g Öl  
 10 g Ei  
 20 g geriebener Käse  
 80 g Passione! Knoblauch-Dip

Zwiebeln am Vortag in Streifen schneiden und mit Balsamico-Essig und Honig marinieren. Die Hähnchenbrust in hauchdünne Streifen schneiden, kurz anbraten und abkühlen lassen. Die Blätterteigplatte mit Mehl bestäuben und ausrollen, die Ecken mit Ei bestreichen. Mit der gebratenen Hähnchenbrust, den marinierten Zwiebeln und dem geriebenen Käse belegen und über Eck zusammenklappen. Mit einer Gabel die Kanten zusammendrücken. Im Backofen fertig backen und mit Passione! Knoblauch-Dip servieren.

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

Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Brennwert
0,8 g	21,8 g	8,1 g	958 kJ / 232 kcal

### VERPACKUNGS-EINHEITEN\*:

Gebinde	Art.-Nr.	Nettogewicht	Bruttogewicht	Stck. pro Karton
1 kg	6412	6,0 kg	6,334 kg	6

\*Weitere Verpackungsgrößen auf Anfrage