

Passione!



FRESH FOOD

Tomaten-Sauce Napoli



SAUCEN

Klassiker der italienischen Küche

Bella Italia lässt grüßen. Ohne die „Napoli“ sind Pizza, Pasta und viele andere italienische Gerichte undenkbar. Wir verwenden sonnengereifte Tomaten, frische Zutaten, originale Kräuter und:

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



Tomaten-Sauce Napoli

REZEPTIDEEN



Gebackener Schafskäse mit Tomaten-Sauce

Zutaten pro Person:

- 150 g Schafskäse in Salzlake
- 15 g Ei
- 15 g Mehl
- 30 g Paniermehl
- 50 g Öl
- 80 g Passione! Tomaten-Sauce Napoli

Den Schafskäse in Mehl, dann in Ei und abschließend in Paniermehl wenden. Dann langsam in schwimmendem Fett ausbacken und mit der erwärmten Passione! Tomaten-Sauce Napoli auf einem Teller anrichten.

Hackfleischbällchen mit Mozzarella und Tomaten-Sauce

Zutaten pro Person:

- 150 g gemischtes Hack
- 30 g Brötchen
- 30 g Ei
- 20 g Zwiebeln
- 10 g Senf
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Majoran
- 20 g Öl
- 50 g Mozzarella
- 2 g Petersilie
- 100 g Passione! Tomaten-Sauce Napoli

Brötchen einweichen und ausdrücken. Zusammen mit dem Hackfleisch, Ei, Zwiebeln und Gewürzen zu einer Masse verarbeiten. Kleine, ca. 30 g schwere Hackfleischbällchen formen und ausbraten. Die Hackbällchen mit Mozzarella belegen und am besten in eine feuerfeste Form geben. Passione! Tomaten-Sauce Napoli dazugeben und im Backofen solange erwärmen, bis der Mozzarella geschmolzen ist. Vor dem Servieren mit frischer gehackter Petersilie bestreuen.

NÄHRWERT-TABELLE (100 g enthalten durchschnittlich):

| Eiweiß | Fett | Kohlenhydrate | Brennwert |
|--------|-------|---------------|------------------|
| 1,4 g | 3,2 g | 6,7 g | 256 kJ / 61 kcal |

VERPACKUNGS-EINHEITEN*:

| Gebinde | Art.-Nr. | Nettogewicht | Bruttogewicht | Stck. pro Karton |
|---------|----------|--------------|---------------|------------------|
| 3 kg | 6416 | 3,0 kg | 3,152 kg | – |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

*Weitere Verpackungsgrößen auf Anfrage