

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*

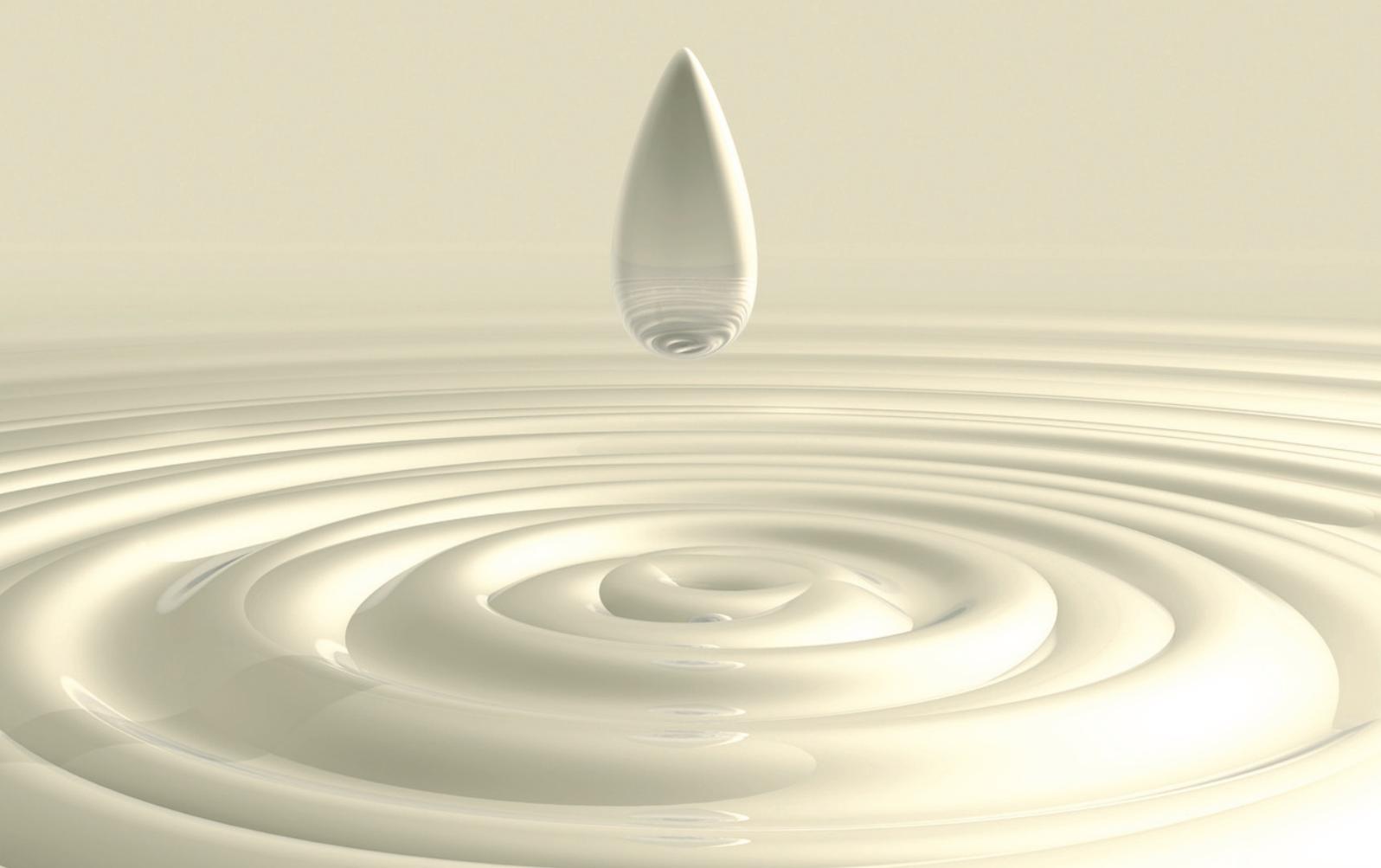
#### **Zutaten pro Person:**

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