

Rezeptvorschlag
Januar 2011

"Blitzfondue"

Weihnachten ist zwar vorbei, aber ein Fondue schmeckt bei diesem kalten Wetter immer noch. Und es ist schnell gemacht!

Was man dazu braucht: neutrales Öl, Baguette, Fleisch, Shrimps, vielleicht Fisch und ein paar Champignons, Paprika oder Zucchini. Fleisch, Fisch und Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, Öl erhitzen. Und anstatt lange in der Küche zu stehen, nehmen Sie doch einfach unsere leckeren Soßen.



Für jeden Geschmack ist etwas dabei:

Honig-Senf-Soße von El Puente*:

perfekte Begleitung für Lachs, Lamm, Hähnchen und Schweinefleisch.

Sweet Chili-Soße von DWP*: der leckere Dip für Shrimps, Hähnchen und Champignons

würzig-scharfe Chili-Soße von GEPA*: Rind und Wild kommen damit gut zur Geltung

Sate-Soße von DWP*: Der Erdnuss-Klassiker zu Hähnchen, Gemüse und Fisch

Curry-Soße von GEPA*: fein für Lamm, Rind und Gemüse

Mango-Chutney von GEPA*: fruchtig scharf, genau richtig für helles Fleisch und Fisch.

Jetzt können die Freunde kommen!

*in unserem Weltladen erhältlich

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!