

Arrabbiata

Gewürzmischung exklusiv

Mian-Mischung aus besten Rohzutaten

Spaghetti Gewürz, scharf, aromatisch und fruchtig

Füllmenge: 50g

Ursprung: Italien, italienisch

Verwendung: für Pasta, Lasagne, Pizza-Saucen, Suppen, Hackfleisch- und Tomatensaucen

Zutaten: Chiliflocken, Knoblauchflocken, Tomatenflocken, Petersilie, Paprikaflocken, Paprika delikatess, Karotten, Sellerieblätter

Zubereitung: Die Arrabbiata-Mischung (je Portion ca. 1-2 TL) in der Pfanne mit Olivenöl erwärmen und zu den fertigen Nudeln dazugeben, oder zur Tomatensauce weiter verarbeiten.

Tipp: Vor der Verwendung in ein wenig warmen Wasser (auf einen TL Gewürz ca. 1 EL Wasser, das Gewürz soll nicht schwimmen) einweichen und 10-15 Minuten stehen lassen.

So nehmen die Kräuter wieder die ihnen beim Trocknen entzogene Flüssigkeit auf und entfalten ihr volles Aroma.

Die Knoblauchscheiben natürlich ebenso, jedoch werden sie durch das Einweichen zusätzlich auch wieder weich.

Für Nudelsaucen mit dem Wasser zur Sauce geben.