

UNSERE MARINADEN

— UNENDLICHE VARIATIONEN MÖGLICH —
IN 3 GESCHMACKSRICHTUNGEN



WWW.OILVINEGAR.COM

— UNSERE MARINADEN —

Saveurade ist eine konzentrierte kulinarische Marinade. Nur 1 EL ist nötig, um 100 g Fleisch oder Fisch zuzubereiten, ½ EL für 150 g Pasta oder 1 EL für 250 g Gemüse. Neben vielen anderen Möglichkeiten sollten Sie unbedingt die folgenden Rezepte ausprobieren. Haben Sie selbst auch ein leckeres Rezept entdeckt? Dann teilen Sie es doch mit uns auf [facebook.com/oilandvinegar](https://www.facebook.com/oilandvinegar)



ASSISI – BASILIKUM, ZWIEBEL, KNOBLAUCH

Dressing: 1 TL Marinade mit 3 EL Nativem Olivenöl Extra und 1 EL Essig verrühren und über Carpaccio, Salat Caprese oder Gemüse träufeln. **Pizza:** Pizzaboden mit der Marinade bestreichen und dann mit Ziegenkäse, sonnengetrockneten Tomaten und Rucola belegen. **Suppe:** Marinade ganz nach Geschmack hinzufügen: 3 Teile Bouillon und 1 Teil Sahne.

SEVILLA – PAPRIKA, TOMATE UND ZWIEBEL

Pastasauce: In 0,5 L Pastasauce 2 EL Marinade rühren, um eine herzhafte Sauce zu kreieren. **Paella:** Als Marinade für den Fisch verwenden und als Würze hinzugeben. **Herzhafter Dipp:** 2 EL Mayonnaise oder Crème Fraîche mit 1 TL Marinade verrühren.



FRÉJUS – KNOBLAUCH, PETERSILIE UND ZWIEBEL

Kräuterbutter: 1-2 EL Marinade unter 100 g Butter kneten. **Croustons:** Baguette-Scheiben mit Marinade bestreichen und im Ofen auf 180° C goldbraun backen. **Kräuterkruste:** 4 Scheiben altbackenes Weißbrot zerkleinern, mit 75 g Butter und 3 EL Marinade vermischen und als Kruste auf Lammcarré oder Lachs streichen.