

# UNSER MISCUGLIO ITALIANO

— VIELSEITIGE ITALIENISCHE —  
KRÄUTERMISCHUNG

Ohne  
künstliche  
Zusatzstoffe  
und Salz



[WWW.OILVINEGAR.COM](http://WWW.OILVINEGAR.COM)

## — UNSER MISCUGLIO ITALIANO —

Miscuglio Italiano ist eine aromatische Mischung aus typisch italienischen Zutaten: rote Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Pfeffer und Thymian. Köstlich in Pasta-Saucen und Salatdressings. Sie können damit aber auch vielseitig variieren. Es enthält kein Salz und eignet sich somit für eine natriumarme Ernährung.

- Für eine eigene mediterrane Tapenade Oliven und sonnengetrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden. Miscuglio in etwas Olivenöl mit Knoblauch von Oil & Vinegar vorquellen lassen und dann hinzugeben. Köstlich für Stangenweißbrot, Ciabatta oder Toast!
- Ein Stangenweißbrot mit Miscuglio (in Wasser vorgequollen und mit etwas Nativem Olivenöl Extra verdünnt) bestreichen. Geriebenen Käse darüberstreuen und im Ofen gratinieren. Auch köstlich mit Mozzarellascheiben!
- 2 Teelöffel Miscuglio in 2 Teelöffeln warmem Wasser vorquellen lassen und mit 3 Esslöffeln Mayonnaise mit Olivenöl von Oil & Vinegar verrühren. Lecker als Dipp zu Chips und Rohkost.
- Gewürzmischung mit etwas Wasser verrühren und ziehen lassen. Chili Olivenöl dazugießen für ein selbstgemachtes pikantes Pizza-Ölivenöl.
- Gemüse wie Zucchini, Aubergine, Champignons, Lauch und Paprika in Olivenöl zum Braten und Backen von Oil & Vinegar anbraten. Einen Esslöffel vorgequollenes Miscuglio und etwas Natives Olivenöl Extra hinzufügen.
- 1 Teelöffel Miscuglio vorquellen lassen und einen Pasta-Salat mit gegrilltem Gemüse damit anmachen.



[WWW.OILVINEGAR.COM](http://WWW.OILVINEGAR.COM)