GAUMENFREUDEN

Gehe mit uns auf eine kulinarische Weltreise und entdecke Gewürzkompositionen aus reinen, unverfälschten Zutaten in großer Aromenvielfalt.

Lass Dich von unseren vielen Rezeptideen auf www.masala-gewuerze.de inspirieren und kreiere eigene köstliche Gerichte für Dich, Deine Familie und liebe Gäste.

DIE MANUFAKTUR

Seit über 10 Jahren stellen wir aus erstklassigen Zutaten in reiner, sorgfältiger Handarbeit Gewürzmischungen für die Küchen dieser Welt, hochwertige FixFertig-Gerichte, Mischungen für Dips und Aufstriche, zum Backen, fürs Dressing und zum Süßen sowie Salz- und Pfeffermischungen her. Mittlerweile sind so über 120 verschiedene Produkte entstanden, die wir exklusiv auf ausgesuchten Veranstaltungen und über unseren Online-Shop vertreiben.

MASALA - DIE GEWÜRZMANUFAKTUR

Irma Schröder, Gerhard Tobaben
Harlinger Straße 73 • 29456 Hitzacker

Tel 05862-225317
Fax 05862-941364
Mail info@masala-gewuerze.de

JETZT ONLINESHOP BESUCHEN UNTER
WWW.MASALA-GEWUERZE.DE

MASALA

DIE GEWÜRZMANUFAKTUR

Edition 2

AUBERGINEN-TÖRTCHEN

MIT „BRUSCHETTA“

1

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- Für die Soße 500ml passierte Tomaten mit
- 2 Esslöffel **„Bruschetta“** (trocken) aufkochen, mit wenig Salz und Zucker abschmecken.
- 4 Esslöffel **„Bruschetta“** nach Packungsanleitung mit Wasser und Olivenöl anrühren.
- 8 Auberginenscheiben (1cm dick) salzen und in Olivenöl goldbraun braten.
- 100 g geröstete, gehackte Cashewkerne mit 2 Esslöffel geriebenem Parmesan mischen.
- jeweils zwei Auberginenscheiben mit dem angerührten Bruschetta füllen, darauf die Cashewmischung häufen und die Törtchen 10 Minuten bei 180° C backen.
- 1 Bund Basilikum mit 100ml Olivenöl pürieren, mit Salz und etwas Zitronensaft würzen. Die Törtchen auf der Tomatensoße anrichten, mit dem Basilikumöl dekorieren und als Vorspeise reichen.

WESTAFRIKANISCHE ERDNUSSSUPPE

MIT „AFRICAN SPIRIT“

2

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 1 Zwiebel,
- 1 grüne Paprikaschote und
- 1 Chilischote würfeln, beides in etwas Öl anbraten.
- 1 Dose Tomatenstücke,
- 500ml **Gemüsebrühe,**
- 2-3 Teelöffel "**African Spirit**",
- 200g grobes Erdnussmus und
- 1 Prise Zucker zufügen und 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
- Öfter umrühren und mit Salz abschmecken.
- Mit viel "**Afrikanischer Pfeffermelange**" aus der Mühle würzen und servieren.

PERI PERI CHICKEN

MIT „PERI PERI“

3

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 4 Hähnchenschenkel im Gelenk zerteilen.
- 4 Teelöffel **„Peri Peri“** mit
- 4 Teelöffel Speiseöl vermischen und die Hähnchenteile damit einmassieren.
- Mindestens 2 Stunden (gerne auch über Nacht) im Kühlschrank marinieren.
- Das Geflügel bei nicht zu großer Hitze 30 - 35 Minuten grillen oder im Ofen backen (180°C).
- Zugegeben, das Warten auf diese wundervoll duftenden Hähnchenstücke erfordert etwas Geduld, aber der anschließende Genuss entschädigt uns allemal!

QUARK-KÜCHLEIN

MIT „IRMA LA DOUCE“

4

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 500g Quark mit
- 100g Zucker,
- 100g Mehl,
- 4 Eigelb und
- 6 Esslöffel Milch verrühren.
- 4 Eiweiß mit
- 1 Prise Salz steifschlagen und vorsichtig unterheben. Esslöffelweise bei mäßiger Hitze in Butter von beiden Seiten goldgelb backen (insgesamt circa 3-4 Minuten). Großzügig mit der Kandismischung
- **„Irma la Douce“** würzen und mit Apfelkompott servieren.