

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 Ganze Mahlzeiten zum Kochen, Mischungen für Dips und Aufstriche, zum Backen, fürs Dressing und zum Süßen sowie Salz- und Pfeffermischungen her. Mittlerweile sind so über 150 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















GEGRILLTER FISCH IM TORTILLAFLADEN

MIT ..CHERMOULA"

CHIARA'S NUDELSALAT

MIT ..BRUSCHETTA"

2

für 4 Personen

SCHAWARMA-SPIESSE UND ARABISCHER BULGUR

MIT "SOUK VON MARRAKESCH" UND "SCHAWARMA" HARISSA-KARTOFFELN UND GEGRILLTE ZUCCHINI MIT "HARISSA" UND ITALIENISCHEN KRÄUTERN"

) "SCHAWARMA"

ZUBEREITUN

für 4 Personen

TUNG: für 4 Personen

Gearillter Fisch mal anders!

- 2 Esslöffel "Chermoula" mit
- 5-6 Esslöffel Zitronensaft.
- 6 Esslöffel Öl und
- 1 Prise Salz zu einer Marinade verrühren.

für 4 Personen

- 4 Saiblinge oder Forellen mit der Hälfte der Marinade begießen, eine halbe Stunde ziehen lassen. Die Fische salzen und bei mittlerer Hitze 15-18 Minuten (je nach Größe) grillen.
- 200g Cherrytomaten,
- 1/2 Salatgurke und
- 2 Frühlingszwiebeln kleinschneiden.
- 8 Weizentortillas auf dem Grill kurz anwärmen, dünn mit
- Tahin (Sesammus) bestreichen, Gemüse und den filetierten Fisch darauf verteilen und mit Chermoula-Marinade beträufeln. Die Tortillas aufrollen und genießen.

Tomatia - saftia - würzia!

- 500g Penne al dente kochen und erkalten lassen.
- 6 Esslöffel "Bruschetta" oder "Bruschettapiccante" mit
- 12 Esslöffel Wasser und
- 9 Esslöffel Olivenöl anmischen, 15 Minuten guellen lassen.
- 4 Esslöffel Sherryessig (oder Aceto Balsamico) und
- 100g Tomatenmark unterrühren. Die Nudeln,
- 250g gewürfelten Feta-Käse und
- 150g schwarze Oliven zugeben, gut vermengen und etwas durchziehen lassen.

• 1 Zwiebel und

- 1 Knoblauchzehe kleinschneiden und in etwas Öl andünsten.
- 200g Bulgur,
- 2 Teelöffel "Souk von Marrakesch"
- 400ml Wasser und Salz nach Geschmack
- dazugeben. 5 Minuten kochen, beiseite stellen und 5 Minuten quellen lassen. Anschließend je eine kleingeschnittene
- rote Paprikaschote und
- Frühlingszwiebel unterheben.

Für die Spieße

- 600g Hähnchenbrust in große Stücke schneiden, mit
- "Schawarma" und Salz würzen, auf Spieße stecken und grillen.

Das Fleisch mit dem Bulgur, frischem Joghurt und eventuell Hummus (Kichererbsenpaste) servieren.

- 1 kleingeschnittenen Zwiebel,
- etwas abgeriebener Zitronenschale,

 1kg kleine junge Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Eine Marinade aus

- Saft von einer Zitrone.
- 3 Esslöffel kräftigem Olivenöl,
- 2 Teelöffel "Harissa" und Salz rühren. Über die Kartoffeln geben, 15 Minuten durchziehen lassen und kurz vor dem Servieren mit
- einem gehackten Bund Korianderblätter "erfrischen". Für das Grillgemüse
- 2 Zucchini längs in Scheiben schneiden.
- 3 Esslöffel Olivenöl mit
- 1 durchgepressten Knoblauchzehe und
- 1 Teelöffel "Italienische Kräuter" verrühren, die Zucchini damit beträufeln und kurz heiß grillen.

Dazu passt eine Joghurt-Sauce mit "Peppermint-Lemon-Spice".