
[Trocken-Marinaden im Quadratglas](#)

[News](#)

Geschrieben von

Montag, den 16. März 2015 um 10:37 Uhr

Trocken-Marinaden im Quadratglas

Ab Mitte März erhalten Sie bei uns 4 edle Gewürzcreations zum Marinieren.

die ***Asia Marinade Ingwer-Limette*** passt hervorragend zu verschiedenen Gemüsesorten (Karotten, Chinakohl u.a.) Fisch und Meeresfrüchte, hellem Fleisch und Tofu. mit dieser Marinade erhalten die Gerichte eine asiatische Note zu denen sich Reis und Pasta hervorragend als Beilage eignen.

Die ***India Marinade Curry-Kokos*** verleiht verschiedenen Gemüsesorten (Bohnen, Auberginen, Brokkoli, i.a.), Fleisch, hellem und dunklem Fleisch sowie Tofu einen Hauch von Indien. Reis, Hirse und Pasta eignet sich hervorragend als Beilage.

Die ***Peri Peri Marinade Chili-Paprika*** verleiht verschiedenen Gemüsesorten (Paprika, Mais, Pilze, u.a.), Tofu und allen Fleischsorten einen intensiv scharf, fruchtigen Geschmack. Folienkartoffeln eignen sich hervorragend als Beilage.

Die ***Toscana Marinade Italienische Kräuter-Zitrone*** passt hervorragend zum Marinieren von mediterranen Gemüsesorten (Zucchini, Aubergine, u.a.) Feta- und Grillkäse sowie hellen Fleischsorten. Pasta eignet sich ideal als Beilage.

Anwendung: 4EL Öl mit 4 TL Trocken-Marinade (TL = ca. 3g) verrühren und 800g zu marinierende Zutaten 20min. darin einlegen. Marinierte Zutaten in der Pfanne, im Wok oder auf dem Grill zubereiten.

Aktualisiert (Dienstag, den 17. März 2015 um 10:13 Uhr)