ERICH BILLERs

Dip Knoblauchsoße

Gewürzzubereitung ohne zugesetztes Glutamat. Hergestellt in Deutschland

Zutaten: klare Brühe (Meersalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Zwiebeln, natürliches Aroma, Liebstockwurzel, Karotten, Sonnenblumenöl, Macis, Wacholderbeeren, Lauch, Petersilie, Curcuma, Nelken), **MOLKEPULVER**, Knoblauch (20%), Zwiebelgranulat, Petersilie

Kann Spuren von Senf, Sellerie und Soja enthalten!

Kühl und trocken lagern

Mindestens haltbar bis: 30.12.2027

Inhalt 100 g Lot Nr.: 0625

info@ehenbachtal.de

Am Scherhübel 8 • 92253 Schnaittenbach

www.ehenbachtal.de

Rezepttipp
Dip Knoblauchsoße

Als Dip oder Brotaufstrich:
1 EL Dip Gewürz Knoblauchsoße, 150 g Creme fraiche, Schmand o.ä.

Zubereitung:
Alles zusammen geben, gut vermischen und 2 Stunden kühl ziehen lassen.

Dazu passt Baguette oder Pfannenbrot. Schmeckt gut zu Gegrilltem, Fisch, Fleisch und Gemüse.
Das Gewürz kann aber auch gut zum Abschmecken von Aufläufen und Soßen verwendet werden.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g Trockenmischung:

Brennwert	956 kJ/226 kcal
Fett	1,32 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,29 g
Kohlenhydrate	43,97 g
davon Zucker	16,70 g
Eiweiß	6,77 g
Salz	18,34 g

Die Nährwerte bei Nahrungsmitteln unterliegen natürlichen Schwankungen.

ERICH BILLERs

Zaziki

Gewürzzubereitung ohne zugesetztes Glutamat. Hergestellt in Deutschland

Zutaten: Knoblauch, Meersalz, klare Brühe (Meersalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Zwiebeln, natürliches Aroma, Liebstöckelwurzel, Karotten, Sonnenblumenöl, Macis, Wacholderbeeren, Lauch, Petersilie, Curcuma, Nelken), Dill, Pfeffer weiß

Kann Spuren von Senf, Sellerie und Soja enthalten!

Kühl und trocken lagern

Mindestens haltbar bis: 30.12.2027

Inhalt 100 g Lot Nr.: 0625

info@ehenbachtal.de

Am Scherhübel 8 • 92253 Schnaittenbach

www.ehenbachtal.de

Rezepttipp
Zaziki

Zutaten:
250 g Speisequark
150 g Creme fraiche
150 g Gurken entkernt und gehobelt
1 EL Billers Zaziki Gewürz
1 EL Billers Gemüsereform

Zubereitung:
Alle Zutaten vermengen und im Kühlschrank kurz ziehen lassen

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g Trockenmischung:

Brennwert	1043 kJ/247 kcal
Fett	1,42 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,28 g
Kohlenhydrate	44,90 g
davon Zucker	20,30 g
Eiweiß	9,75 g
Salz	27,70 g

Die Nährwerte bei Nahrungsmitteln unterliegen natürlichen Schwankungen.

ERICH BILLERs

Dip Aioli

Gewürzzubereitung ohne zugesetztes Glutamat. Hergestellt in Deutschland

Zutaten: klare Brühe (Meersalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Zwiebeln, natürliches Aroma, Liebstöckelwurzel, Karotten, Sonnenblumenöl, Macis, Wacholderbeeren, Lauch, Petersilie, Curcuma, Nelken), Knoblauchgranulat, Zwiebel, Zitronenpulver, Pfeffer schwarz, Cumin, Petersilie, Thymian

Kann Spuren von Senf, Sellerie und Soja enthalten!

Kühl und trocken lagern

Mindestens haltbar bis: 30.12.2027

Inhalt 100 g Lot Nr.: 0625

info@ehenbachtal.de

Am Scherhübel 8 • 92253 Schnaittenbach

www.ehenbachtal.de

Rezepttipp
Dip Aioli

Als Dip oder Brotaufstrich:
1 EL Dip Gewürz Aioli, 150 g Creme fraiche, Schmand o.ä. gut vermischen und kühl ziehen lassen.

Marinierte Hähnchenspieße
Zutaten: 4 Hähnchenfilet, 100 ml Billers Kräuter-Gewürzöl Provence, 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Zwiebel, 1/2 rote Paprika, 2 EL Honig, 1 Schuss Essig, 1 EL Dip Gewürz Aioli
Zubereitung: Alle Zutaten (außer Fleisch) gut vermengen und pürieren. Hähnchen in Streifen schneiden und auf geölte Holzspieße stecken, mit Mehl bestäuben. Spieße mit Marinade übergießen und ziehen lassen. Danach alles in einer Pfanne anbraten oder auf offenem Feuer grillen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g Trockenmischung:

Brennwert	1302 kJ/308 kcal
Fett	2,71 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,38 g
Kohlenhydrate	55,31 g
davon Zucker	22,71 g
Eiweiß	10,47 g
Salz	12,28 g

Die Nährwerte bei Nahrungsmitteln unterliegen natürlichen Schwankungen.