

Wissenswertes: vita Chiliöl

Achtung scharf – Diese wunderbare Ölkomposition setzt sich zusammen aus nativem Olivenöl extra und natürlichem Chili- und Paprikaaroma. Eine herzhafte Würze für alle Speisen, die scharf und kräftig im Geschmack sein sollen.

Geeignet für: Zur Verfeinerung würziger Salate und Dressings sowie für Nudelgerichte, Aufläufe, Gratins und zum Würzen von Fleisch, Fisch und Geflügel.

Weitere Infos rund um unsere Öle sowie mehr Rezepte finden Sie unter www.braendle.de



P. Brändle GmbH · Ölmühle
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfen
Telefon 07485/9779-0 · www.braendle.de



Rezept mit vita Chiliöl
Scampi à la mexicana

Rezept mit vita Chiliöl Scampi à la mexicana



Zutaten

Für 4 Personen:

16 Riesen-Scampi
1-2 Knoblauchzehen
2 EL Brändle vita Chiliöl
2 Scheiben Toastbrot
200 g mexikanische Sauce
Petersilie
Oregano
Salz
Pfeffer
Peperoni
Paprikaschote
Salat

Zubereitung

1. Scampi im kalten Wasser abspülen und trocken tupfen.
2. Die Knoblauchzehen schälen, fein zerhacken und in einer Pfanne in heißem Chiliöl andünsten.
3. Toastbrot in Würfel schneiden. Je zwei Scampi und Toastbrotwürfel auf Grillspieße stecken und von beiden Seiten im heißen Chiliöl 2-3 Minuten braten.
4. Mit Petersilie und Oregano bestreuen, würzen und mit mexikanischer Sauce, Peperonischoten, Paprika und Salat servieren.

