

**SICCA vegetarische Gerichte machen schon beim Zubereiten
Lust auf Essen und mehr!**



Rezeptvorschläge für:

SICCA Sauce alla Bolognese

Artikel-Nr. 95025

250 g für 1 Liter kochendes Wasser

rein vegetarisch

deklarationsfrei – glutenfrei – lactosefrei – ohne Hefeextrakt

Sauce alla Bolognese in kochendes Wasser einrühren und ohne weitere Hitzezufuhr ca. 5 Minuten ziehen lassen. Fertig!

SICCA Produkte sind nach der Garzeit essfertig!

Bei Zufügung von frischen Komponenten wird das Gericht noch vollwertiger.

Man benötigt dazu:

1 große rote Zwiebel

1 – 2 Knoblauchzehen

1 kleine Zucchini

10 – 12 Kirschtomaten

Rosmarinzwig

Salz und Pfeffer und Olivenöl

Zubereitung:

Gemüse klein schneiden, Kirschtomaten entkernen und zerhacken, Öl in einer Pfanne erhitzen, das kleingeschnittene Gemüse leicht anbraten und zum Schluss die abgezupften und kleingehackten Rosmarin-Nadeln zufügen. Nachwürzen mit Salz und Pfeffer.

Das Ganze der zubereiteten Sauce alla Bolognese begeben und unterrühren.

Zu empfehlen: Penne, Rigatoni, Spaghetti oder andere Pasta.

Beachten: Teigwaren ohne Öl/ Butter zubereiten. Sauce haftet besser an der Pasta. Parmesan-Käse zum Überstreuen nicht vergessen.

Für Nichtvegetarier

Rinderhackfleisch in Öl anbraten, würzen mit Pfeffer und Salz sowie etwas Tomatenmark und der zubereiteten Sauce alla Bolognese begeben und unterrühren.

Guten Appetit!

SICCA-NAHRUNGSMITTEL GmbH Paul-Ehrlich-Str. 11 63225 Langen
Telefon 06103-61065-Telefax 06103-62010-Internet: www.sicca.de - e-mail: service@sicca.de