

ASIATISCHE GEMÜSESPAGHETTI

MIT GRANATAPFEL UND
GERÖSTETEN ERDNÜSSEN

CF
CUSTOMIZED
FOODSERVICE

Zutaten (für 4 Personen)

120 g Zucchini-Spaghetti (4 mm)
120 g Möhren-/Karotten-Spaghetti
120 g Rote-Bete-Spaghetti, roh
5 g Thai-Basilikum
5 g Koriander
10 ml Sauce Kickin Waikiki
50 ml Sauce Roasted Sesame
20 g Granatapfelkerne
20 g Erdnüsse, geröstet

Zubereitung

Zucchini, Möhren und Rote Bete Spaghetti in eine große Schüssel geben.

Thai-Basilikum und Koriander waschen und in feine Streifen schneiden.

Kickin Waikiki Sauce und Roasted Sesame Sauce in einer kleinen Schüssel gut miteinander vermengen, sodass ein aromatisches Dressing entsteht.

Gemüsespaghetti mit dem Dressing, Koriander und Basilikumstreifen vermengen.

Salat in einer kleinen Schale oder auf einem Teller anrichten. Nach Belieben mit Granatapfelkernen und gerösteten Erdnüssen garnieren.



UNSERE PRODUKTE FÜR IHR REZEP



CF Art.Nr.	Artikel	VPE
25.909.020	4mm Zucchini Spaghetti, 1kg Napuro	Schale
24.161.010	Möhren/Karotten Spaghetti, 1kg Napuro	Schale
24.907.080	Rote Bete Spaghetti, roh; 1kg Napuro	Schale
13.299.833	Thai-Basilikum, 100g Packung	Stück
13.298.334	Koriander, 100g Packung	Stück
55.000.101	Kickin Waikiki Sauce, 1l Optimahl joyline	Flasche
27.290.453	Roasted Sesame Sauce, 850g Optimahl Starline	Flasche
21.336.059	Granatapfel-Kerne, 1kg Fresh & Friends	Becher