

**WIBERG**



**16**  
KÖSTLICHE  
REZEPTE

**WOW,**

**GENAU MEIN  
GESCHMACK!**

**JETZT  
NEUE  
PRODUKTE**



# WOW!

**WIR NEHMEN DICH MIT IN DIE WORLD OF WIBERG**

Unsere drei neuen Gewürzmischungen bieten dir die passende Würze für viele beliebte Speisen. Mit den neuen Sorten Gemüse, Geflügel und Kartoffel holst du dir Abwechslung und besten Geschmack in deine Küche!

**Einfach gut. Einfach schnell. Einfach anders.**

Jetzt online bestellen unter: [wiberg.eu/wow-shop](http://wiberg.eu/wow-shop)

## Rezepte



WÜRZIGES OFENHÜHNCHEN .....	5
WHIPPED FETA .....	7
KARTOFFELRÖSTI.....	9
VEGGIE-BOWL .....	11
PIZZA VERDURA .....	13
SOMMERLICHER BLATTSALAT .....	15
T-BONE STEAK .....	17
BUNTE KRAUTFLECKERL .....	19
HÜHNERKEULEN .....	21
THUNFISCHLAIBCHEN .....	23
MAISCREMESUPPE .....	25
CURRYWURST.....	27
KICHERERBSENCURRY .....	29
CHICKEN YAKITORI .....	31
GEGRILLTE ZUCCHINI .....	33
MEDITERRANER NUDELSALAT .....	35

# WÜRZIGES OFENHÜHNCHEN mit Kartoffeln und Gemüse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Würziges Ofenhühnchen mit Kartoffeln und Gemüse

4 Hühnerkeulen, 4 EL Oliven-Öl, 700 g  
Kartoffeln festkochend, 4 Zwiebeln,  
2 Zucchini, 12 Kirschtomaten, 1 Zitrone  
(Saft), frisches Basilikum

**WIBERG Produkte:** 4 TL Geflügel,  
2 TL Kartoffel, 2 TL Gemüse

### TIPP:

Verrühren sie etwas Sour Cream mit  
Geflügel Würzmischung und verteilen  
diese auf dem angerichteten Teller,  
um dem Gericht den letzten Schliff zu  
verleihen.

ZUBEREITUNG

## Würziges Ofenhühnchen mit Kartoffeln und Gemüse

Hühnerkeulen mit Geflügel Würzmischung  
und Oliven-Öl einreiben. Kartoffeln in  
Spalten schneiden und mit Kartoffel Würz-  
mischung würzen. Zwiebeln ebenfalls in  
Spalten schneiden. Zucchini in Scheiben  
schneiden. Gemüse mit Gemüse Würz-  
mischung abschmecken und mit Oliven-Öl  
verfeinern. Hühnerkeulen, Kartoffeln sowie  
Zwiebeln auf ein mit Backpapier belegtes  
Backblech legen und im vorgeheizten  
Backrohr bei 200 °C Umluft 20 Minuten  
backen. Zucchini sowie Kirschtomaten  
hinzugeben und weitere 10 Minuten backen.  
Mit Zitronensaft verfeinern, Basilikum  
garnieren und schnell genießen.

## GEFLÜGEL

Würzmischung

Ganz einfach knusprig! Geflügel bringt die  
perfekte Würze mit einem Griff. Mit dieser  
ausgewogenen Mischung holst du herz-  
haften Geschmack in deine Küche. Genieße  
Brathuhn, Putenfilet und Co. mit Paprika,  
Kräutern und feiner Rauchnote.



# WHIPPED FETA mit Honig und Nüssen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Whipped Feta mit Honig und Nüssen

250 g Feta, 150 g griechischer Joghurt,  
3 EL Oliven-Öl, 4 EL Ajvar, 150 g Nüsse,  
2 EL Honig, Baguette

**WIBERG Produkt:** 2 TL Gemüse

### TIPP:

Dieser Whipped Feta eignet sich  
auch wunderbar als Aufstrich in  
Sandwiches, Tramezzini und Wraps  
sowie als Topping für Ofenkartoffeln.

ZUBEREITUNG

## Whipped Feta mit Honig und Nüssen

Feta mit griechischem Joghurt und Oliven-  
Öl pürieren. Mit Gemüse Gewürzmischung  
abschmecken. Ajvar kurz einrühren und  
anrichten. Nüsse in einer Pfanne rösten  
und den cremigen Feta damit bestreuen,  
mit Honig beträufeln und mit knusprigem  
Baguette genießen.

## GEMÜSE

Würzmischung

Lass die Sonne rein und koste dich durchs  
ABC der mediterranen Gemüseküche.  
Verfeinere Antipasti, Bruschetta, Caprese  
und Co. mit mediterranen Kräutern und  
dem Geschmack sonnengereifter Zitronen  
und vollmundiger Oliven.



# KARTOFFELRÖSTI mit Radieschen und Frischkäse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Kartoffelrösti mit Radieschen und Frischkäse

1 kg Kartoffeln festkochend, Öl zum Braten,  
250 g Frischkäse, 8 Radieschen  
**WIBERG Produkte:** 1 EL Kartoffel,  
2 TL BIO Ursalz Mediterran

### TIPP:

Die Kartoffeln lassen sich ganz einfach  
mit herzhaftem Rohschinken oder  
geräuchertem Lachs veredeln.

ZUBEREITUNG

## Kartoffelrösti mit Radieschen und Frischkäse

Kartoffeln waschen, schälen und reiben.  
In einer Schüssel mit warmem Wasser  
gründlich wässern, um die Stärke zu  
entfernen. Wasser abgießen und die  
Kartoffeln mit Kartoffel Würzmischung  
würzen. In einer beschichteten Pfanne Öl  
erhitzen und die geriebenen Kartoffeln  
darin von beiden Seiten knusprig braten.  
Radieschen in Scheiben schneiden.  
Kartoffelrösti mit jeweils einem Löffel  
Frischkäse verfeinern und mit den  
Radieschen belegen. Mit BIO Ursalz  
Mediterran würzen.

## KARTOFFEL

Würzmischung

Wer Kartoffeln mag, wird diese Würz-  
mischung lieben. Sie zaubert mit Kümmel,  
Knoblauch und feiner Kräuternote Geschmack  
in Kartoffelgerichte aus Ofen, Topf und Pfanne.  
Mit der rustikalen Kartoffel Würzmischung  
wird jede Kreation zur Lieblingsspeise.



# VEGGIE-BOWL mit glasiertem Tofu

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Veggie-Bowl mit glasiertem Tofu

1 EL Marillenmarmelade, 2 EL Sojasauce,  
1 Stk. Limette (Saft), 400 g Tofu, 200 g  
Jasmin-Reis, 200 g Edamame/Sojabohnen,  
8 Stk. Radieschen, 1 Stk. Avocado, Sprossen  
**WIBERG Produkt:** 2 TL Avocado

### TIPP:

Glasierte Tofuspieße eignen sich  
perfekt zum Grillen. Wer es dezent  
und natürlich rauchig mag, würzt die  
Spießchen mit Smoky BBQ.

ZUBEREITUNG

## Veggie-Bowl mit glasiertem Tofu

Marillenmarmelade mit Sojasauce und  
Limettensaft verrühren und mit Avocado  
Würzmischung abschmecken. Tofu in  
Scheiben schneiden und mit der Marinade  
bepinseln. Im vorgeheizten Backrohr bei  
220 °C Grillfunktion für einige Minuten  
backen. Reis nach Packungsanleitung zu-  
bereiten. Radieschen in Scheiben schneiden,  
gemeinsam mit dem Reis und den Edamame  
anrichten. Avocado schälen, hacken und  
mit dem Saft einer halben Limette verrühren.  
Mit Avocado Würzmischung verfeinern  
und ebenfalls anrichten. Die warmen Tofu-  
scheiben auf der Bowl arrangieren und mit  
Sprossen garnieren.

## AVOCADO

### Würzmischung

Ganz einfach veggie! Avocado bringt die  
perfekte Würze mit einem Griff. Ob bunte  
Bowl, schmackhafte Guacamole, oder  
frische Rohkost, diese würzige Mischung  
schenkt Geschmack und bunte Farbakzente  
vom Frühstück bis zum Abendessen.



# PIZZA VERDURA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Pizza Verdura

15 g frische Hefe, 1 TL Zucker, 300 ml Wasser, 400 g glattes Mehl, 120 g griffiges Mehl, 3 EL Oliven-Öl, 1 TL Salz, 250 ml gehackte Tomaten aus der Dose, ½ gelbe Zucchini, ½ grüne Zucchini, 8 eingelegte Artischocken, 16 Kirschtomaten, 1 grüner Paprika, 1 gelber Paprika, 1 rote Zwiebel, 12 Stk. grüner Spargel, 4 Stk. Mozzarella, 4 EL Oliven-Öl, frisches Basilikum

**WIBERG Produkt:** 4 TL Pasta/Pizza

### TIPP:

Verrühre temperierte Butter mit Pasta/Pizza für eine fantastische Gewürzbutter zum Verfeinern von Fisch und Fleisch. Oder bestreue selbstgemachtes Baguette, Brot oder Focaccia mit Pasta/Pizza.

ZUBEREITUNG

## Pizza Verdura

Hefe und Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und gemeinsam mit Mehl, Oliven-Öl und Salz zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Anschließend in vier Portionen teilen und diese nochmals durchkneten. Erneut gehen lassen, bis sich der Teig deutlich vergrößert hat. Anschließend zu Kreisen formen und mit den Tomaten aus der Dose bestreichen. Gemüse waschen, gegebenenfalls schälen und in gefällige Stücke schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Pizza damit belegen und im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C knusprig backen. Vor dem Servieren mit Pasta/Pizza bestreuen, Basilikum belegen und mit Oliven-Öl verfeinern.

## PASTA PIZZA

Würzmischung

Hol dir mit Pasta/Pizza das sonnige Flair von „bella Italia“ auf die Teller. Würze Farfalle, Penne und Spaghetti genauso wie frisch gebackene Pizza mit den besten Kräutern und Gewürzen der italienischen Küche.



# SOMMERLICHER BLATTSALAT mit Riesengarnelen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Sommerlicher Blattsalat mit Riesengarnelen

350 g Blattsalat, 1 Granatapfel, 1 Avocado,  
1 rote Zwiebel, 7 EL Balsamico-Essig,  
10 EL Oliven-Öl, 12 Riesengarnelen,  
100 g Cashewkerne

### WIBERG Produkt:

1 Msp. BIO Ursalz Mediterran, 1 EL Fisch

### TIPP:

Statt Riesengarnelen kannst du auch fertig gegarte Cocktailgarnelen verwenden. Einfach mit Oliven-Öl und Fisch Gewürzmischung mischen und den Salat damit verfeinern.

ZUBEREITUNG

## Sommerlicher Blattsalat mit Riesengarnelen

Blattsalat waschen und in gefällige Stücke zupfen. Granatapfel halbieren und entkernen. Avocado in Spalten schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Sämtliches Gemüse miteinander vermengen. Balsamico mit BIO Ursalz Mediterran würzen, Oliven-Öl einrühren und das Gemüse damit marinieren. Riesengarnelen braten und mit Fisch Würzmischung abschmecken. Gemeinsam mit den Cashewkernen auf dem marinierten Gemüse verteilen.

## FISCH

### Würzmischung

Du liebst saftigen Lachs, zarten Kabeljau oder auch heimischen Saibling und feine Forelle? Dann hol dir mit dieser Mischung Geschmack auf die Teller. Ob gebraten, gedämpft oder gegrillt, zarter Genuss mit viel Geschmack ist auch für Garnelen und Meeresfrüchte garantiert.



# T-BONE STEAK

## mit Pimientos und Chimichurri-Sauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### T-Bone-Steak mit Chimichurri-Sauce

2 T-Bone-Steaks, 1 Bund Petersilie,  
1 Tomate, 1 Zwiebel, 4 Knoblauchzehen,  
1 unbehandelte Limette, 8 EL Oliven-Öl

**WIBERG Produkte:** 2 EL Classic BBQ,  
1 EL Smoky BBQ

### Pimientos

150 g Pimientos de Padrón, 8 Kirschtomaten,  
100 g Champignons

**WIBERG Produkt:** 1 TL BIO Ursalz Mediterran

### TIPP:

Eine Gewürzbutter passend zum Steak lässt sich schnell zubereiten. Dafür einfach 100 g zimmerwarme Butte cremig schlagen und mit 1 TL Classic BBQ verrühren.

ZUBEREITUNG

### T-Bone-Steak mit Chimichurri-Sauce

Steaks saftig grillen, einige Minuten ruhen lassen und mit Classic BBQ abschmecken. Petersilie und Tomaten waschen. Petersilie hacken und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Petersilie und Tomaten vermengen. Mit der Schale sowie dem Saft einer Limette verfeinern. Oliven-Öl zugeben und mit Smoky BBQ würzen.

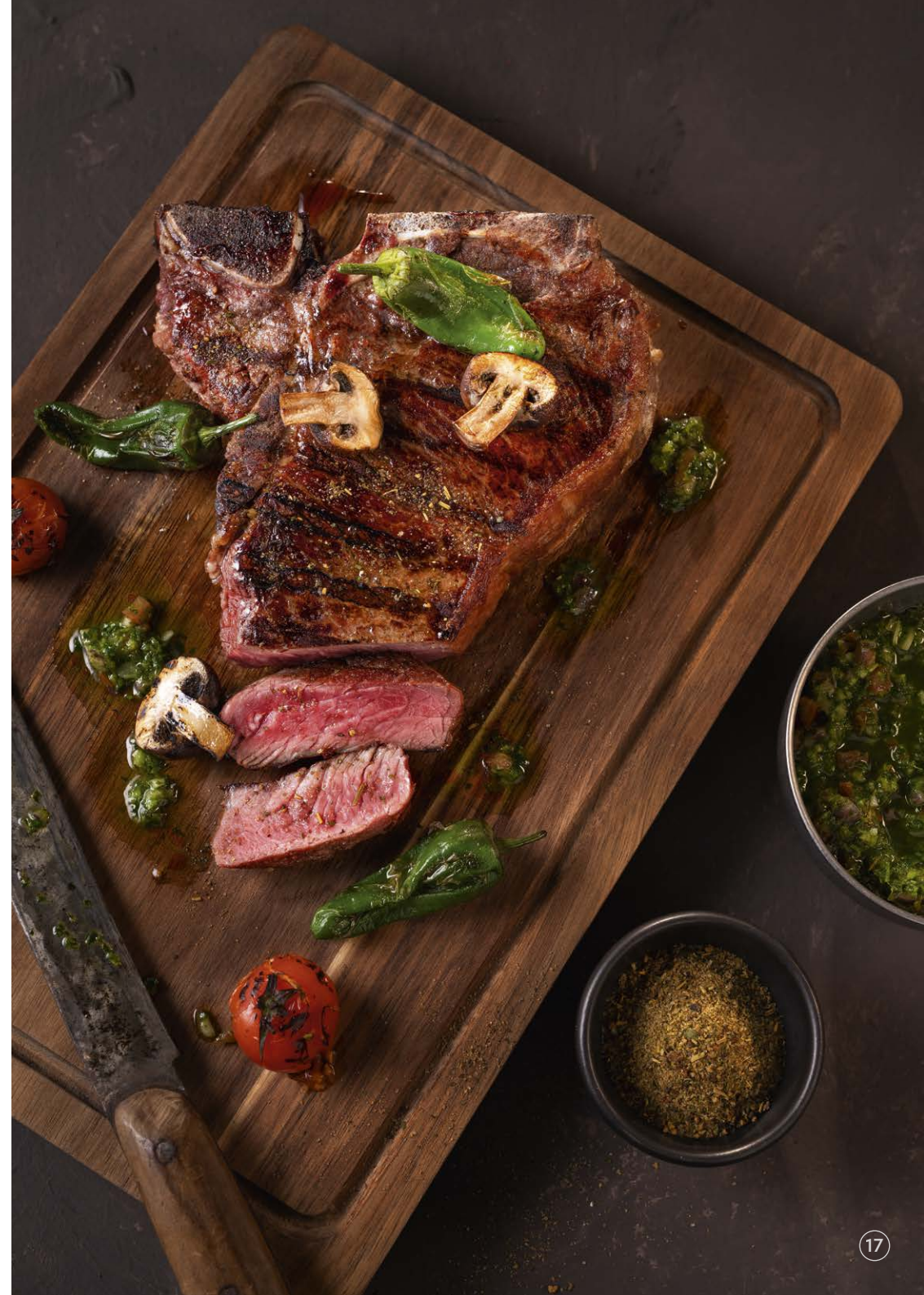
### Pimientos

Gemüse waschen. Champignons halbieren. Sämtliches Gemüse in Oliven-Öl anbraten und mit BIO Ursalz Mediterran würzen.

### CLASSIC BBQ

Gewürzsatz

Das schmeckt echt amerikanisch! Classic BBQ nimmt dich mit an den amerikanischen Grill, wo Chicken Wings, Burger und Spare Ribs brutzeln. Greif zu diesem Gewürzsatz, wenn du dein Essen kräftig-würzig mit feiner Kräuternote magst.



# BUNTE KRAUTFLECKERL

## mit Cranberries und Walnüssen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Krautfleckerl

400 g Fleckerlnudeln, 2 Stk. Zwiebel, 3 Stk. Knoblauchzehen, 150 g Weißkraut, 150 g Rotkraut, 150 g Wirsing, 6 EL Raps-Öl, 1 EL Zucker, 2 EL Apfelessig, 40 g getrocknete Cranberries, 50 g geröstete und gehackte Walnüsse, Röstzwiebel, Kürbiskern-Öl

**WIBERG Produkt:** 2 EL Smoky BBQ

### TIPP:

Diese Pasta schmeckt nicht nur mit Kraut, Cranberries und Walnüssen – werde kreativ und bereite das Gericht auch mit anderen Gemüsesorten zu!

ZUBEREITUNG

### Krautfleckerl

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Die Zwiebeln fein würfelig schneiden und den Knoblauch fein hacken. Kraut und Wirsing in Fleckerlgröße schneiden. 3 EL Raps-Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch kurz anschwitzen. Mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen und mit Essig ablöschen. In einer zweiten Pfanne das Kraut mit 3 EL Raps-Öl anbraten und zur Zwiebelmischung geben mit den Fleckerln vermengen und alles zusammen mit Smoky BBQ abschmecken. Nach dem Anrichten mit Cranberries, Walnüssen, Röstzwiebeln und Kürbiskern-Öl garnieren.

### SMOKY BBQ

Würzmischung

Lass mit Smoky BBQ den entspannten Sommertag am BBQ-Smoker gesellig ausklingen. Für Grillspezialitäten mit einem Hauch von Rauch. Setz auf den kräftigen Geschmack von Zwiebel, Knoblauch sowie Koriander und die Schärfe aus der Kombination von Chili und Pfeffer. Eine angenehme Süße rundet diese starke Mischung harmonisch ab.



# HÜHNERKEULEN mit Ananas und Erdnüssen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Hühnerkeulen mit Ananas und Erdnüssen

12 Hühneroberkeulen, 1 Ananas,  
6 EL Erdnuss-Öl, 1 Limette (Saft), 6 Zweige  
frischer Koriander, 150 g Erdnüsse

**WIBERG Produkt:** 2 EL Fruity BBQ

## Süßkartoffel-Wedges

800 g Süßkartoffeln, 2 EL Erdnuss-Öl

**WIBERG Produkt:** 1 EL Fruity BBQ

### TIPP:

Alternativ zum Grill gelingen die Hühnerkeulen auch im Backrohr! Einfach für 40 Minuten bei 175 °C Umluft backen, bis die Hühnerkeulen goldbraun sind.

ZUBEREITUNG

## Hühnerkeulen mit Ananas und Erdnüssen

Die Hühnerkeulen waschen, trocken tupfen und saftig grillen. Ananas schälen, in Ringe schneiden und ebenso auf beiden Seiten grillen. Erdnuss-Öl mit dem Saft einer Limette und Fruity BBQ verrühren. Hühnchen und Ananas in einer Schüssel mit der Erdnuss-Limetten-Mischung marinieren. Koriander hacken, zusammen mit den Erdnüssen hinzugeben und alles gut durchmischen.

## Süßkartoffel-Wedges

Backrohr auf 175 °C Umluft vorheizen. Süßkartoffeln waschen, in Spalten schneiden und im vorgeheizten Backrohr rund 40 Minuten backen. Erdnuss-Öl mit Fruity BBQ verrühren und die Süßkartoffelspalten damit würzen.

## FRUITY BBQ

Gewürzsalz

Grillen kann so fruchtig sein. Dieses Gewürzsalz hat es in sich. Temperamentvoll, fruchtig und scharf geht es mit Fruity BBQ an den brasilianischen Grill, wo das Feuer im Sonnenuntergang flackert und die Lebensfreude sprüht.



# THUNFISCHLAIBCHEN

## mit Skyr und Avocado

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Thunfischlaibchen mit Skyr und Avocado

4 Dosen Tunfisch in Lake, 1 Ei, 400 g Skyr, 2 EL Paniermehl, 1 Stk. Zitrone (Saft), 8 EL Oliven-Öl, 1 Stk. rote Zwiebel, 12 Stk. Kirschtomaten, 1 Stk. Avocado

**WIBERG Produkte:** 1 EL Fiesta, 2 TL Avocado

### TIPP:

Verwende die Laibchen für schmackhafte Burger. Oder forme aus der Masse kleine Bällchen, die gebraten perfekt zu knackigem Salat passen.

ZUBEREITUNG

### Thunfischlaibchen mit Skyr und Avocado

Thunfisch ohne Lake mit Ei, 200 g Skyr, Paniermehl und dem Saft einer halben Zitrone verrühren. Mit Fiesta würzen. Zu Laibchen formen und in 4 EL Oliven-Öl braten. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten halbieren, die Avocado schälen und in Spalten schneiden. Zwiebel, Tomaten und Avocado mit dem Saft einer halben Zitrone abschmecken. Mit 4 EL Oliven-Öl und Avocado Würzmischung verfeinern. Zusammen mit Skyr und Thunfischlaibchen anrichten.

### FIESTA

Würzmischung

Koch mit Fiesta authentisch mexikanisch! Diese Würzmischung nimmt dich mit ins Land der Mariachis. Wo farbenfrohe Fähnchen die Gassen zieren, Gitarrenklänge gesellige Treffen begleiten und sich die vielfältige mexikanische Küche würzig, frisch und bunt genießen lässt. Greif zu dieser Mischung, wenn du dein Essen gerne chilischarf und würzig magst.



# MAISCREMESUPPE mit Harissa und Maisflips

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Maiscremesuppe mit Harissa und Maisflips

1 Zwiebel, 1 EL Butter, 300 g Dosenmais, 600 ml Gemüsebouillon, 400 ml Kokosmilch, 1 EL Stärke zum Binden, 1 EL Obers/Sahne geschlagen, 1 Handvoll Maisflips

**WIBERG Produkt:** 1 EL Harissa

### TIPP:

Verwende Harissa auch zum Verfeinern anderer Gerichte – wie Kartoffel-, Zwiebel- oder Kürbissuppe.

ZUBEREITUNG

## Maiscremesuppe mit Harissa und Maisflips

Zwiebel schälen und klein schneiden. In zerlassener Butter ohne Farbe anschwitzen. Mais hinzugeben, mit Gemüsebouillon aufgießen und mit Harissa würzen. 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Mit Kokosmilch verfeinern, erneut aufkochen und mit Stärke binden. Pürieren, anrichten und mit Obers/Sahne sowie Maisflips dekorieren.

## HARISSA

Würzmischung

Die klassische Mischung aus Nordafrika! Fruchtig, scharf und würzig bringt diese Mischung Pep in deine Küche. Harissa zeigt dir die Küchen des Maghreb, wo Kichererbsen, Datteln, Lamm und Co. im Tontopf schmoren und Couscous im Dampf gart.



# CURRYWURST

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Currywurst

1 Stk. weiße Zwiebel, ½ Stk. roter Paprika, 400 ml Tomaten aus der Dose, etwas Wasser, ½ Stk. Banane, ½ Stk. Limette (Abrieb und Saft), 4 EL Ketchup, 4 Stk. Currywürste, Öl zum Braten

**WIBERG Produkte:** 2 TL Curry Maharani, 1 TL Curry Maharadscha

## TIPP:

Würziger Dip zu Pommes: einfach Curry Maharadscha mit Crème fraîche, Sesam-Öl und Zitronensaft verrühren und genießen.

ZUBEREITUNG

## Currywurst

Zwiebel schälen und ebenso wie den Paprika in sehr kleine Würfel schneiden. In etwas Öl ohne Farbe anschwitzen. Mit etwas Curry Maharani abschmecken. Dosentomaten sowie Wasser hinzugeben und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Banane schälen, in Scheiben schneiden und ebenso hinzugeben wie den Saft sowie den Abrieb einer Limette. Anschließend pürieren, zum Schluss mit Ketchup verrühren und mit Salz abschmecken. Currywürste braten und zusammen mit der Sauce servieren. Optional mit Curry Maharani oder Curry Maharadscha bestreuen.

## CURRY MAHARADSCHA

Würzmischung

Das schmeckt echt indisch! Curry Maharadscha nimmt dich mit in die Welt indischer Dschungelpaläste, wo sich Tiger und Elefant gute Nacht sagen. Du magst dein Curry fruchtig und scharf? Dann greif zu diesem kräftig roten Masala!



# KICHERERBSENCURRY

## mit Reis und Cashews

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Kichererbsencurry mit Reis und Cashews

2 Stk Zwiebeln, 1 EL Sesam-Öl, 250 ml Gemüsebouillon, 250 g Tomaten aus der Dose, 500 g Kichererbsen gekocht, 400 ml Kokosmilch, 1 EL Salz, 1 Stk. Limette (Saft), 4 Stangen Frühlingszwiebeln, 150 g Cashews, gegarter Jasmin-Reis

**WIBERG Produkt:** 1 EL Curry Maharani

### TIPP:

Wer sein Curry scharf mag, greift bei der Zubereitung zu Curry Maharadscha. Übrigens eignen sich Geflügel oder Tofu perfekt als Topping.

ZUBEREITUNG

### Kichererbsencurry mit Reis und Cashews

Zwiebeln schälen, klein schneiden und in Sesam-Öl ohne Farbe anschwitzen. Curry Maharani hinzugeben und mit Gemüsebouillon und Tomaten aufgießen. Kichererbsen zugeben und für 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Mit Kokosmilch verfeinern und mit Salz sowie dem Saft einer Limette abschmecken. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und zusammen mit den Cashews über das Kichererbsencurry streuen und mit Jasmin-Reis servieren.

### CURRY MAHARANI

Kräuter- und Gewürzmischung

Koch authentisch indisch mit Curry Maharani. Wer gerne indisch, aber nicht scharf isst, hat mit diesem fruchtigen, sonnengelben Masala seine Freude. Mit Curry Maharani liegst du richtig, wenn du milde, aber im Geschmack intensive, indische Würze in deine Küche holen möchtest.



# CHICKEN YAKITORI

## BBQ Chicken „Yakitori Style“

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### BBQ Chicken „Yakitori Style“

600 g Hühnerkeulen ohne Knochen,  
70 g Sojasauce, 90 g Marillenmarmelade,  
1 Limette (Saft), 1 EL Sesam-Öl, 100 g ge-  
trocknete Marillen, 2 Stk. Frühlingszwiebel,  
2 EL Sesam

**WIBERG Produkt:** 1 EL Seven Spices

### TIPP:

Statt Hühnerfleisch eignet sich auch Tofu hervorragend. Am besten gleich eine größere Menge marinieren und einfrieren – somit hast du die Spießchen immer griffbereit.

ZUBEREITUNG

### BBQ Chicken „Yakitori Style“

Hühnerkeulen in gefällige Stücke schneiden. Sojasauce mit Marillenmarmelade, Limettensaft, Sesam-Öl, getrockneten Marillen und Seven Spices verrühren. Hühnerstücke über Nacht marinieren. Frühlingszwiebeln waschen und halbieren. Anschließend das Hühnerfleisch abwechselnd mit Marillen und Frühlingszwiebeln auf Spießchen stecken. Saftig grillen und vor dem Servieren mit Sesam bestreuen.

### SEVEN SPICES

Gewürzzubereitung

Du liebst Thai Food? Seven Spices bringt Schärfe und authentischen Geschmack in deine Küche. Diese würzig-frische Mischung ist die Kombination aus fruchtig-süßen Zutaten, kräftigen landestypischen Gewürzen, Chili-Schärfe und den frischen Noten von Zitronengras und Minze. Purer Geschmack für echt thailändisches Essen.



# GEGRILLTE ZUCCHINI mit Schafskäse und Oliven

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Gegrillte Zucchini mit Schafskäse und Oliven

2 grüne Zucchini, 2 gelbe Zucchini, 400 g Schafskäse, 150 g schwarze Oliven, 8 EL Oliven-Öl, 1 Zitrone (Saft), Rosmarin  
**WIBERG Produkt:** 2 EL Orient

### TIPP:

Ob als Vorspeise, Hauptspeise oder Füllung für Brötchen – dieses Rezept passt immer. Wer mag, kann den Schafskäse auch durch Mozzarella ersetzen.

ZUBEREITUNG

## Gegrillte Zucchini mit Schafskäse und Oliven

Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und von beiden Seiten grillen. Schafskäse zerbröckeln und über die gegrillten Zucchini verteilen. Oliven ebenso darauf verteilen. Oliven-Öl mit Zitronensaft und Orient verrühren und Zucchini damit beträufeln und mit Rosmarin garnieren.

## ORIENT

### Gewürzzubereitung

Der echte Geschmack des Orients für zuhause! Lass dich vom Duft der gerösteten Gewürze inspirieren und gib deinem Essen einen marokkanischen Touch. Hol dir die belebende Schärfe von Chilis, die Frische von Minze und Zitrone und die feinen Geschmacksnuancen von Zimt in deine Küche.



# MEDITERRANER NUDELSALAT

## mit Spargel und getrockneten Tomaten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### Mediterraner Nudelsalat

#### mit Spargel und getrockneten Tomaten

400 g Rigatoni, 1 EL Salz, 3 EL Oliven-Öl, 250 g grüner Spargel, 200 g Zucchini, 150 g getrocknete Tomaten, 100 g Basilikumpesto, 4 EL Balsamico bianco

**WIBERG Produkt:** 1 EL BIO Ursalz Mediterran

#### TIPP:

Verfeinere deinen Nudelsalat zum Schluss ganz einfach mit frischem Ricotta oder feinen Salamischeiben.

ZUBEREITUNG

### Mediterraner Nudelsalat

#### mit Spargel und getrockneten Tomaten

Rigatoni in Salzwasser al dente kochen. Das untere Drittel vom Spargel schälen und gemeinsam mit den Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Beides in Oliven-Öl braten. Die gekochten Rigatoni hinzugeben. Mit etwas Pasta-Wasser ablöschen. Getrocknete Tomaten sowie Pesto hinzugeben und mit BIO Ursalz Mediterran abschmecken. Mit Balsamico säuern.

### BIO URSALZ MEDITERRAN

#### Würzmischung

Mediterran genießen – ganz in Bio-Qualität! Wer an Italien denkt, kommt an knallroten Tomaten und sonnengelben Zitronen nicht vorbei. Beides findet sich – ganz in Bio – zusammen mit naturbelassenem Salz und den typischen mediterranen Gewürzen Oregano, Basilikum, Rosmarin und Thymian in diesem ausgewogenen Gewürzsatz. Greif zu BIO Ursalz Mediterran, wenn du deinem Essen eine ausgewogene Extraprise „Dolce Vita“ schenken möchtest.



# WIBERG

Jetzt  
bestellen:



NovaTaste Austria GmbH | A.-Schemel-Str. 9 | AT-5020 Salzburg | Tel.: +43(0)662 6382 0 | Fax: +43(0)662 6382 810  
NovaTaste Germany GmbH | Eichendorffstr. 25 | DE-83395 Freilassing | Tel.: +49(0)8654 470 0 | Fax: +49(0)8654 470 810  
wow@wiberg.eu | wiberg.eu/wow