

Nubassa


Quicksoft Bali CL



Tropischer Genuss!

Unsere Quicksoft Bali CL schmeckt ganz fabelhaft und lässt sich gut zu Grillspieß, Fisch oder auch im Nudelsalat kombinieren.

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
853001	Quicksoft Bali CL	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 50 g/kg	mit Meersalz, Curcuma, Ingwer und Pfeffer, zum Marinieren von Grill- und Bratenspezialitäten	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen
AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



Nudelsalat Bali

Zutaten:

- 1000 g Hörnchennudeln
- 500 g Hähnchenbrustwürfel, gebraten
- 200 g Paprika, gelb
- 100 g Cherrytomaten
- 100 g Käse
- 30 g **Quicksoft Bali CL** (Art. 853001)

Herstellung:

Hörnchennudeln in Salzwasser bissfest abkochen. Abseihen, abtropfen und abkühlen lassen. Für das Dressing Joghurt, Sahne und Kräuter-Meersalz CL/AF homogen vermengen. Die Hähnchenbrust in ca. 1 cm große Würfel schneiden, mit Quicksoft Bali CL marinieren und in einer Pfanne kross durchbraten. In der Zwischenzeit den Paprika und den Käse in Würfel schneiden. Die Cherrytomaten halbieren. Anschließend die Nudeln mit Paprika, Käse, Tomaten und Hähnchenbrustwürfel vermischen. Zum Schluss das Dressing unterheben.

Taste • Tradition • Technology