



Professional

Würzbouillon Etoklar

Würzt perfekt ohne dem Gericht
Farbe zu geben

NEU
ab Mai
2017

Würziger Bulgur-Salat,
Rezept
auf Seite 2



Würzen, Verfeinern, Abschmecken: Die neue Würzbouillon Etoklar mit ihrem kräftigen und ausgewogenen Gemüsecharakter lässt sich vielseitig einsetzen und rundet Ihre Gerichte perfekt ab. Sie ist so rezeptiert, dass auch helle Speisen wie zum Beispiel Reis keine Farbe annehmen. Perfekte Optik und toller Geschmack sind so garantiert!

Würzbouillon Etoklar – mit feiner Gemüsenote

Gemüsebouillon, die Suppen, Soßen, Fleisch, Gemüse- und Kartoffelgerichte sowie Reis und Teigwaren würzt, ohne dem Gericht Farbe zu verleihen.



Vorteile

- + Kräftiger, ausgewogener Gemüsecharakter
- + Kaltlöslich
- + Vielseitig verwendbar
- + Mit Rapsöl
- + Verleiht dem Produkt keine Farbe
- + Hohe Ergiebigkeit
- + Vegan
- + Schnelle und einfache Zubereitung

Würziger Bulgur-Salat

Zutaten für 10 Portionen à 170 g:

- 20 g Würzbouillon Etoklar 1-39-259035
- 600 ml Wasser
- 400 g Bulgur
- 130 ml Pflanzenöl
- 80 g Zwiebeln, gewürfelt
- 40 g getrocknete Tomaten, fein gewürfelt
- 3 g Kreuzkümmel, gemahlen
- 50 g Pinienkerne, goldbraun geröstet
- 2 g Limettenabrieb
- 50 g Salatgurke, fein gewürfelt
- 120 g rote Paprika, gewürfelt
- 60 g schwarze Oliven, entsteint, geachtelt
- 100 g Cherrytomaten, geviertelt
- 100 g Feta, gewürfelt
- 60 ml Limettensaft
- 8 g Minze, frisch, fein gehackt
- 4 g Koriander, frisch, fein gehackt

nach Bedarf
Salz und Pfeffer

01 Das Pulver der Würzbouillon Etoklar in das Wasser einrühren und aufkochen lassen.

02 Den Bulgur in eine Schüssel geben und die heiße Gemüsesuppe darüber gießen. Den Bulgur 30 Minuten quellen und dann abkühlen lassen.

03 Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel und die getrockneten Tomatenwürfel mit dem Kreuzkümmel in dem Pflanzenöl anschwitzen. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Pinienkerne sowie den Limettenabrieb dazugeben und 5 Minuten ohne Hitze ziehen lassen.

04 Die Gemüse- und Olivenstückchen, die Fetawürfel und die Öl-Mischung zu dem Bulgur geben. Den Limettensaft sowie die Minze und den Koriander zugeben und alles gut miteinander vermischen.

05 Zum Schluss nach Bedarf mit dem Salz und dem Pfeffer würzen.

Tipp: Der Salat kann zusätzlich mit Datteln verfeinert werden.

Leichte Frische durch
Limette und Minze



Serviervorschlag

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit	Nährwerte je 100 g: Energie	Fett	davon GFS	KH	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
1-39-259035 4006733007459		Würzbouillon Etoklar		12 kg Eimer	777 kJ/ 183 kcal	1,6 g	0,2 g	39,0 g	30,0 g	3,0 g	53,5 g	8/Lage, 32/Palette

Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*

Vegan

* gem. § 9 ZzuLV.

GFS: gesättigte Fettsäuren

Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene**

Leichte Vollkost

** gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

KH: Kohlenhydrate

Ohne laktosehaltige Zutaten***

Weiche Kost

*** Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Ohne glutenhaltige Zutaten***

Passierte Kost

Cook&Chill-geeignet

Hinweis: Der hier dargestellte Barcode dient der internen Erfassung durch Dr. Oetker Professional.

