

## Apéro-Gemüestäbchen mit Dips

### Kräuter-Dip

$\frac{2}{3}$  Magerquark mit  $\frac{1}{3}$  Mayonnaise mischen, mit **Kräuter & Blüten** würzen.

### Curry-Dip

$\frac{2}{3}$  Magerquark mit  $\frac{1}{3}$  Mayonnaise verrühren, etwas Banane zerdrückt, **Curry Maharani** dazu, mit **Vital-Aroma** abschmecken.

### Cocktail-Dip

$\frac{1}{3}$  Magerquark,  $\frac{1}{3}$  Mayonnaise und  $\frac{1}{3}$  Ketchup verrühren, mit **Vitalwürze rassig** abschmecken.

### Feuriger Dip

$\frac{2}{3}$  Mayonnaise mit  $\frac{1}{3}$  Ketchup verrühren, mit **Churrasco Brasil** rassig abschmecken.

### Gemüse

Es eignen sich viele frische Gemüse zum roh geniessen. Auf dem Foto sind Karotten, Gurken, Rettich, Radieschen, Peperoni und Cocktailtomaten zu sehen.



---

### Die verwendeten Gewürze:

#### **Vitalwürze rassig** **salzreduziert**

Würzt Fleisch, Suppen, Saucen, Fisch, Gemüse und vegetarische Speisen

#### **Kräuter & Blüten**

Verleiht Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Eierspeisen, Kräuterbutter, Kartoffeln und Dips einen feinen Kräutergeschmack

#### **Vital-Aroma**

Universalwürze für Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Eier und vegetarische Speisen

#### **Curry Maharani** (ohne Salz)

Der Geschmack Indiens in dezenter Schärfe und Harmonie

#### **Churrasco Brasil**

Die brasilianische Art Fleisch zu würzen. Feurig-würzig auch für Gemüse und Fisch. Als Marinade mit Öl zu einer Paste verrühren.