

# Vegeta

**NEU**

## Genuss ohne Gluten!\*

# FALAFELBÄLLCHEN "Gourmet"

### LECKERE DIP-IDEEN:

#### Paprika Chili - Hummus

- 400 g Kichererbsen, abgetropft (Dose)
- 200 g rote, gegrillte Paprika ohne Haut
- 1-2 Chilischoten, gehackt
- 2 EL Tahini-Paste
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Cumin
- 50 ml Olivenöl
- 100 ml Wasser
- Salz, Pfeffer

Die Zutaten pürieren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Rote Beete - Hummus

- 400 g Rote Beete, geschält, fein gerieben
- 200 g Kichererbsen, abgetropft (Dose)
- 2 EL Tahini-Paste
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 TL Chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
- 1 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
- 1 TL Minze, gehackt
- 50 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Die Zutaten pürieren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Mit Reismehl, ohne Weizenmehl
- Reine Kichererbsen-Basis
- Lecker & softig-weich

### Vegeta Prinzip

#### OHNE:

- ✓ deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten
- ✓ künstliche Farb- und Konservierungsstoffe
- ✓ Hefeextrakt

### Falafelbällchen "Gourmet"

Gewürzte Bällchen aus Kichererbsen, verfeinert mit Petersilie und erlesenen Gewürzen.

Artikel-Nr. | Bestelleinheit | Veredelungsgrad  
130118 | ca. 266 x 15 g | frittiert



### Serviervorschlag

Dazu passt grüner Salat mit gerösteten Blumenkohlröschen, Karotten-Linsensalat mit Orangendressing oder ein klassischer Taboule-Salat. Zum Dippen empfehlen wir oben stehende Rezeptideen.

\* Diese Produkte sind laut Rezeptur ohne Gluten und glutenhaltige Erzeugnisse hergestellt. Bitte beachten Sie, dass geringfügige Spuren an Gluten durch Erzeugung, Transport und Lagerung von uns bezogener Rohstoffe und von zuvor auf denselben Produktionsanlagen hergestellten Produkten nicht auszuschließen sind.



vegeta.de

European  
Convenience  
Food

ecf-group.com

Vegeta a brand of ECF

Standort Borken • Siemensstraße 11 • 46325 Borken • +49(0)2861/947-0 • Fax: +49(0)2861/947-224

Standort Garrel • Eichkamp 16 • 49681 Garrel • +49(0)4474/9898-0 • Fax: +49(0)4474/9898-599

**Bestell-Hotline**

**+49(0)2861/947-111**

**+49(0)4474/9898-111**