

# CAJUN

## LOUISIANA Flair pur

Die cremige und dank ihrer verschiedenen Gewürze und Kräutern geschmackvolle Cajun-Sauce entführt Ihre Geschmacksknospen auf eine Reise nach Louisiana. Im Handumdrehen heizt sie aufgetischten Gerichten und Snacks ein.



IMMER EINEN *Geschmack* VORAUSS!



### Zu kombinieren mit

- Paprika, Kürbis, Mais, Ananas, Karotten, Gurke, Zwiebel, Apfel, Mango
- Huhn, Garnelen, Seefisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch
- Rote Bohnen, Kartoffeln, Reis, Nudeln
- Cheddar, Emmentaler, Frischkäse, Feta-Käse

### Rezept Ideen

- Roastbeef mit Kartoffeln und Kürbis mit Cajun-Sauce getoppt
- Hähnchen-Burger mit Cajun-Sauce, mariniertes Gemüse, Ananas und Cheddar-Käse
- Wrap mit Thunfisch und Cajun-Sauce dazu knackiges Gemüse
- Geröstetes Brot, Cajun-Sauce, rote Bohnen, Hähnchenstreifen
- Reissalat, Mais, Paprika, Schalotten, Cajun-Olivenöl-Dressing

### Praktische Infos

- 950g Flasche
- 12 Flaschen im Karton
- 9 Monate ungekühlt lagerfähig
- Nach dem Öffnen 3 Wochen kühl aufbewahren

