

# 3 in 1 Gewürz-Power

Die Gewürzmischung Cumin Koriander Muskatnuss von der Gewürzmühle Brecht verleiht leckeren Dips, Salatsaucen und Suppen im Nu das gewisse Etwas. Außerdem macht die bewährte Rezeptur, bekannt auch aus TV-Sendungen wie NDR Visite, deftige Gerichte zu etwas ganz Besonderem. Ideal, um den Geschmackssinn mit kreativen Gerichten und natürlicher Würze zu verwöhnen.

## REZEPT: ORIENTALISCHER KARTOFFELSALAT

### ZUTATEN (für 4 Portionen):

- > 100 ml Olivenöl
- > 20 g Brecht Cumin, Koriander, Muskatnuss
- > 500 g kleine Kartoffeln
- > 1 kleine Aubergine
- > 1 mittlere Zucchini
- > Rapsöl zum Braten

### ZUBEREITUNG:

1. Gewürzmischung mit Olivenöl vermischen und einige Stunden ziehen lassen.
2. Kartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser bissfest garen.
3. Aubergine und Zucchini waschen, die Enden entfernen und der Länge nach vierteln. Danach in Scheiben schneiden. In einer heißen Pfanne mit Rapsöl braten und mit Salz abschmecken. Abkühlen lassen und mit den Kartoffeln mischen.
4. Das gewürzte Öl hinzugeben, mit Gewürzen nach Wahl abschmecken und einige Stunden durchziehen lassen.

**Gutes Gelingen!**

