

GEMÜSE

TOMATEN-TIAN MIT RAS EL-HANOUT



ZUTATEN (10 Portionen)

- 3kg Tomaten
- 25g **McCormick Ras El Hanout Gewürzmischung**
- 10g **McCormick Thymian**
- 10g **McCormick Knoblauchpulver**
- 3 eingelegte Zitronen
- 6cl Olivenöl
- 2g Pfeffer
- 3g Salz

20
min

Zubereitung

10
min

Garzeit



Zubereitung:

- 1- Den Backofen auf 200 °C (Stufe 7) vorheizen.
- 2- Das Olivenöl mit der **McCormick Ras El Hanout Gewürzmischung**, dem **Thymian McCormick** und dem **Knoblauch McCormick** vermischen.
- 3- Das Fleisch der eingelegten Zitronen entfernen und die Schale in kleine Würfel schneiden.
- 4- Die Tomaten schälen und in Scheiben schneiden.
- 5- Die Tomatenscheiben in einzelne Auflaufformen legen und mit den eingelegten Zitronen bestreuen.
- 6- Mit dem gewürzten Öl begiessen. Salzen und pfeffern.
- 7- 10 Min. im Backofen garen.

Anrichten:

Die Tians mit einem Schuss gewürztem Öl warm servieren.

KARTOFFELN

NEUE FOLIENKARTOFFELN NACH MEXIKANISCHER ART



ZUTATEN (10 Portionen)

- 2kg neue Kartoffeln
- 18g **McCormick Tex-Mex Gewürzmischung**
- 5g **McCormick Thymian**
- 2g **McCormick Knoblauchpulver**
- 30g Butter
- 2cl Olivenöl
- 2g Pfeffer
- 3g Salz

10
min

Zubereitung

30
min

Garzeit



Zubereitung:

- 1- Den Backofen auf 200 °C (Stufe 7) vorheizen.
- 2- Die neuen Kartoffeln je nach Dicke in 2 oder 4 Teile schneiden.
- 3- Mit der **McCormick Tex-Mex Gewürzmischung** und den Gewürzen würzen, salzen, pfeffern und alles in Pergamentpapier-Wickel geben.
- 4- Die Butter und das Olivenöl hinzugeben. Die Pergamentpapier-Wickel verschliessen und 25-30 Min. garen lassen.

Anrichten:

Die Folienkartoffeln sehr heiss servieren.