

**GESCHMACK
& LEICHTIGKEIT
SAVEURS & LÉGÈRETÉ**



KRÄUTER / LES HERBES

Kräuter sind im Alltag unverzichtbar. McCormick bietet Ihnen eine grosse Auswahl an aromatischen Kräutern zum einfachen Streuen über Gemüse, Fleisch und Fisch. Verfeinern Sie Ihre Saucen mit Kräutern, um Ihren Gerichten Geschmack the word einen einzigartigen Geschmack zu verleihen.

Parce qu'elles sont indispensables au quotidien, McCormick vous offre une large variété d'herbes aromatiques à saupoudrer sur vos légumes, viandes et poissons ou à incorporer à vos sauces pour apporter personnalité et goût à toutes vos préparations.



Ohne Farbstoffe und künstliche Aromen / Sans colorants ni arômes artificiels



Ohne Konservierungsstoffe / Sans conservateurs



Dampfsterilisiert / Débactérisé vapeur

Kräuterbutter
Beurre café
de Paris
7610071897183
160 g



**Kräuter
der Provence**
Herbes de Provence
7610071897305
185 g



Lorbeerblätter
Feuilles de laurier
7610071894212
27 g



Oregano
Origan
7610071895509
120 g



Petersilie gehackt
Persil haché
7610071895363
65 g



**Pizza
Gewürzmischung**
Mélange pour Pizza
7610071897220
250 g



**Rosmarin
gemahlen**
Romarin moulu
7610071881465
125 g



Salatkräuter
Herbes
pour salades
7610071897404
140 g



Thymian
Thym
7610071894601
165 g



Zubereitungszeit / Préparation
5 min.



Kochzeit / Cuisson
10 min.

Wolfsbarschfilet mit Parmesankruste und Kräutern der Provence

- 1 Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- 2 Die Wolfsbarschfilets auf ein gebuttertes Backblech legen und mit einer Mischung aus Parmesan, Mehl und **Kräuter der Provence** bestreuen.
- 3 Im Ofen 10 Minuten garen, einige kleine Tomaten hinzufügen und mit Kartoffelküchlein oder Polenta servieren.

Filet de loup avec sa croûte parmesan et Herbes de Provence

- 1 Préchauffer votre four à 200 °C (th. 6-7).
- 2 Déposer les filets de loup sur une plaque beurrée. Les saupoudrer de parmesan mélangé à la farine et aux **Herbes de Provence**.
- 3 Faire cuire au four 10 min. Ajouter quelques petites tomates et déguster accompagné de galettes de pommes de terre ou de polenta.