

**SICCA vegetarische Gerichte machen schon beim Zubereiten  
Lust auf Essen und mehr!**



**Rezeptvorschläge für:**

**SICCA Patties „Hot-Mexico“**

Artikel-Nr. 8364

1 kg für 1 Liter kaltes Wasser

**rein vegetarisch**

**deklarationsfrei – glutenfrei – lactosefrei – ohne Hefeextrakt**

Patties „Hot-Mexico“ in kaltem Wasser anrühren und 15 Minuten quellen lassen. Ausformen und in wenig Fett von beiden Seiten goldgelb knusprig anbraten. Fertig!

SICCA Produkte sind nach der Garzeit essfertig!

**Mit einem frisch zubereiteten „Salsa Dip“ sind die Patties eine Delikatesse!**



**„Salsa Dip“**

5 große Tomaten, jeweils 2 Paprikaschoten rot und grün, 2 große Zwiebeln, Habanero oder Chili, 2 Knoblauchzehen, 1 Limette und ½ Bund Koriander, Salz, Pfeffer, Zucker und Sonnenblumenöl

**Zubereitung:**

Tomaten schälen und zusammen mit dem Gemüse klein schneiden. In einen Topf geben. Limettensaft und 4 Esslöffel Sonnenblumenöl hinzufügen und bei schwacher Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren. Gelegentlich umrühren. Am Ende der Schmorzeit mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und die fein gehackten Korianderblätter überstreuen. Der „Salsa Dip“ kann auch kalt serviert werden.

Beilage: schwarze Bohnen

**Viva Mexico!**

**Guten Appetit!**

SICCA-NAHRUNGSMITTEL GmbH Paul-Ehrlich-Str. 11 63225 Langen  
Telefon 06103-61065-Telefax 06103-62010-Internet: [www.sicca.de](http://www.sicca.de) - e-mail: [service@sicca.de](mailto:service@sicca.de)