

Aglio, olio e peperoncino - Gewürzzubereitung

Aglio, olio e peperoncino ist eine Knoblauch-Spezialität mit einer scharfen Note.

Zubereitung: Gewürzzubereitung mit der doppelten Menge kochendem Wasser übergießen. Kurz ziehen lassen und danach über ein Sieb das restliche Wasser abtropfen lassen. 100 ml Öl leicht erhitzen. SICCA Gewürzzubereitung in das warme Öl geben und über die gekochten Teigwaren schütten. Vorsichtig durchmengen.

Dosierung: 40 g für 80 ml Wasser und 100 ml Speiseöl (Olivenöl). Menge ist ausreichend für 500 g Teigwaren (ca. 5 Portionen).

Haltbarkeit: Ab Produktionsdatum 18 Monate haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1201 kj
Brennwert kcal	287 kcal
Fett	1.20 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.20 g
Kohlenhydrate	55.20 g
davon Zucker	54.80 g
Eiweiß	13.00 g
Salz	16.00 g

Zutaten

Knoblauch (70 %), Speisesalz, Tomaten, Chilis, Petersilie, Jalapeño.