



Warmes Gemüse mit Emils Tomate Rosmarin Dressing+Dip

Grundrezept: Pro Person $\frac{1}{4}$ Aubergine und $\frac{1}{4}$ Zucchini würfeln, 1 kleine Schalotte fein hacken. Mit Olivenöl ca. 2 min scharf anbraten, salzen und pfeffern, vom Herd nehmen und mit ca. 50 ml (2-3 Esslöffel) Emils Tomate&Rosmarin Dressing+Dip mischen. Fertig.

Veganes Abendessen:

P.P. 125 g italienische Pasta al dente kochen, abgießen, nicht abschrecken und heiß unter das fertige Gemüse und die Sauce mischen.

Vegetarische Vorspeise:

Das warme Gemüse mittig auf einem kleinen Teller anrichten und P.P. ein Stück Ziegenfrischkäse darauf legen, mit getoastetem Weißbrot (und Emils Tomate&Rosmarin Dressing zum Tunken) genießen.

Üppige Variante:

P.P. ca. 150-200g Lammlachse oder Lammkotelet anbraten (Rosmarin, Knoblauch in etwas aufgeschäumte Butter geben, Fleisch von allen Seiten kurz braun anbraten und dann für 15 Minuten bei 100-110 Grad in Ofen stellen. Zum lauwarmen Gemüse servieren.

Weitere Rezepte auf www.emils.com