

**le Patron**   
CRÉATIONS CULINAIRES

# Mezze

Orientalische  
Gerichte



Gastroerlebnis aus  
**1001 Nacht**

## Die Levante-Küche ist bunt, lecker und total im Trend.

Jeder bedient sich nach Lust und Laune an der bunten Vielfalt auf dem Tisch oder Buffet – und im Handumdrehen wird Essen zur geselligen Party.

**Shakshuka**



**Linseneintopf  
Mujaddara**



**Peperonifüllung mit  
Rindshackfleisch**



**Pouletbruststreifen an Honig-Safransauce**



**Taboulé mit Minze, Zitrone und Peperoni**



**Bulgur mit Pouletbruststreifen, Zwiebeln und Kardamom**



**Hummus mit Knoblauch**



**Bohneneintopf mit Paprika**



## Peperonifüllung mit Rindshackfleisch

Peperonifüllung in eine halbe Paprika füllen, mit Fetakäse bestäuben und mit etwas Tomatensugo im Ofen bei 200° Umluft 25-30 min fertig backen.

**Dekorativ:** Granatapfelkerne.

**lepatron.ch**

## Shakshuka

Shakshuka in einer (Guss-) Pfanne heiß werden lassen, 10min vor dem Servieren 2-3 Eier dazu geben und nur das Eiweiß weiß werden lassen.  
Direkt so in der Pfanne servieren.



## Linseneintopf Mujaddara

in einer Pfanne mit etwas Öl heiß machen, mit Joghurt mit Knoblauch und Minze servieren.

**Dazu passend:** Hummus, Baba Ganoush, Oliven.

**Dekorativ:** Granatapfelkerne

**Le Patron** bietet Fertiggerichte und Menükomponenten mit Produktsicherheit und höchster Qualität.

**Le Patron Orior Menu AG**

Rohrmattstrasse 1  
CH-4461 Böckten  
+41 61 985 85 00  
[info@lepatron.ch](mailto:info@lepatron.ch)

