

# Mezze

Orientalische  
Gerichte



Gastroerlebnis aus  
*1001 Nacht*



# Mezze

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



Peperonifüllung mit Rindshackfleisch



Pouletbruststreifen an Honig-Safransauce



Taboulé mit Minze, Zitrone und Peperoni



Bulgur mit Pouletbruststreifen, Zwiebeln und Kardamom



Linseneintopf Mujaddara



Hummus mit Knoblauch



Bohneneintopf mit Paprika





Convenience für *Gastro-Profis*  
**Rezeptvorschläge**

### 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

### 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.

*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



**lepatron.ch**