

Vorschau-Preview

abeentoo Medien zum Download

Logo und Grafiken



Bilder



Preview

abeentoo Medien zum Download

abeentoo Sortimentflyer

Rezeptidee

Hausgemachter Tempehdöner für 2 Portionen

Fülle den Döner:

- 200g abeentoo Tempeh deiner Wahl (wir empfehlen Gyros oder TexMex)

Für die Soße:

- 40g Joghurt-Knoblauch-Soße

1. Berechne das Gemüse vor. Das Weiß- bzw. Rotkraut getrennt über Nacht in etwas Salz und Essig ziehen lassen, zuvor gut durchkneten. Schneide die anderen Zutaten in feine Streifen bzw. Scheiben.
2. Berechne die Joghurt-Soße nach deinem individuellen Rezept vor (auch gut am Vortag möglich).
3. Schneide den Tempeh zunächst in 1cm dicke Scheiben. Diese Scheiben wiederum in ca. 1cm breite Streifen. Die 1cm breiten Streifen sollten somit ca. 4cm lang sein. Mehlere die Streifen mit Stärke oder Mehl für eine intensive Kruste. Frittiere oder brate den Tempeh in neutralem Pflanzenöl, bis er eine goldbraune Farbe erreicht hat.
4. Erwärme die Fladenbrote.
5. Stelle nun den Döner zusammen. Fülle das Fladenbrot dafür mit Gemüse und Tempeh nach Belieben und toppe das Ganze mit der leckeren Joghurt-Soße.

Wir wünschen dir gutes Gelingen!

Noch mehr Inspiration, rund um abeentoo Tempeh gefällig?

Dann ist der abeentoo-Newsletter genau das Richtige für dich!

Jeden Monat schicken wir dir ein neues Tempeh-Rezept direkt ins Postfach. Über den QR-Code kommst du zur Anmeldung.

NEWSLETTER

PS: Unbedingt die E-Mail bestätigen!

Wie bereitest du Tempeh zu?

- In Scheiben, Stäbchen oder Würfel schneiden,
- in Öl anbraten, **SO EINFACH GEHTS!**
- und genießen!

Leckere Rezepte findest du auf www.abeentoo.bio und auf Instagram. Follow us!

abeentoo
Kirchstraße 13
77963 Schwanau-Ottenheim
Tel. 07824 7799923
www.abeentoo.bio

Bio-Kontrollstelle DE-Öko-003

abeentoo BIO-TEMPEH Sortiment

Mit Rezeptideen

Lecker - Zukunft - Genießen

BIO-TEMPEH ZWIEBEL

mit einer Zwiebelnote

Für klassisches Gulasch, „Rahmgeschneitzeltes“, „Zwiebelrosttempeh“ oder mit Gyrosgewürz für einen Tempeh Döner.

BIO-TEMPEH CURRY

mit intensivem Curry-Geschmack

Für alle asiatischen Gerichte, gut zu kombinieren mit Kokosmilch oder Erdnuss-Soße.

BIO-TEMPEH TEXMEX

mit leichter Knoblauch-, sowie Pfefferminznote und einer milden Chilischarfe.

Sehr gut geeignet als Burgerpatty, zum Grillen oder auch für herzhafte Gulaschvarianten.

BIO-TEMPEH GUNDERMANN

mit einer mediterranen Grundnote und einem intensiven Gundermann-Aroma.

Sehr gut zu kombinieren mit kräftigen Soßen.

BIO-TEMPEH MEDITERRAN

mit Oregano, Thymian und Zwiebel für eine mediterrane Note.

Sehr gut zu kombinieren mit einer Tomatensoße oder auch dunklen Soßen.

BIO-TEMPEH GYROS-ART

Mit einer ausgewählten Gewürzmischung nach Gyros-Art

Sehr gut zu kombinieren mit Reis und gebratenen Zwiebeln, oder mit einem Fladenbrot und gebratenen Zwiebeln. Eine Knoblauchsauce schmeckt zu beidem fantastisch.

BIO-TEMPEH NATUR

leicht gesalzener, klassischer Tempeh ohne Vorwürzung.

Für engagierte und kreative Köche*innen. Für einen individuellen Geschmack kann dieser Tempeh vor dem Braten mariniert und/oder gewürzt werden.

Alle Tempeh Spezialitäten schmecken nach dem Anbraten auch kalt als Topping auf einem Salat oder als Snack sehr lecker mit einem gut gewürzten Dip.

Wir verwenden Bio-Sojabohnen aus Süddeutschland oder dem Elsass.

Preview

abeentoo Medien zum Download

abeentoo Unternehmensflyer



abeentoo Werbeplaket für den Biofachhandel



Preview

abeentoo Medien zum Download

Produktbilder 200 g Verpackung



Preview

abeentoo Medien zum Download

Produktbilder 1000 g Verpackung



Preview

abeentoo Medien zum Download

Rezeptbilder

