

## Genuss auf Griechisch



Foto: Avita

Mit der neuen „Griechischen Nudelecke Spinat & Hirtenkäse“ bringt Avita, eine Marke für raffinierte vegetarische Tiefkühl-Foodservice-Produkte, eine mediterrane Spezialität auf den Teller. Die vegetarische „Griechische Nudelecke Spinat & Hirtenkäse“ setzt die griechische Nudelspezialität Kritharaki kreativ in Szene. Kritharaki sehen zwar wie Langkornreis aus, sind aber kleine Nudeln, die mit ihrer besonderen Form für Abwechslung bei den beliebten Pastagerichten sorgen. Avita hat die Kritharaki mit frischem Spinat, aromatischem Hirtenkäse, roten Zwiebeln, grünen Oliven und vielen mediterranen Gewürzen zu einem griechischen Genusserlebnis mit drei Ecken geformt. Die

Nudelecken sind vorgebacken und können bedarfsgerecht einzeln entnommen werden. Die Zubereitung der tiefkühlfrischen Nudel-ecken erfolgt in ca. 12 Min. im Backofen (Umluft und Ober- und Unterhitze sind möglich) oder im Kombidämpfer bei Heißluft. Alternativ können die Nudelecken in ca. 8 bis 10 Min. in der Pfanne knusprig gebraten werden. Die Griechische Nudelecke Spinat & Hirtenkäse kann als vegetarisches Hauptgericht z.B. mit einem Bauernsalat und einem leckeren Tzatziki-Dip angeboten werden. Als innovative Beilage passt die Nudelecke auch sehr gut zu vielen mediterranen Gerichten. Erhältlich ab sofort im 5 x 1.200-g-Beutel mit ca. 55 g je Portion.