



Panache Provençale (Tomatenpaste)

Atelier des Saveurs | Pierre Chabert

Panache ist französisch und bezieht sich auf das Wort panaché = »gemischt«. Daraus hat sich unser umgangssprachliches »Panschen« als Ausdruck für das Mischen mit minderwertigen Stoffen oder Zutaten abgeleitet. Nur ein Beispiel von vielen für die Präsenz französischer Worte im Deutschen.

Pierre Chabert hat seine »Panache Provençal« als wohlschmeckend würzige Paste auf der Basis von Oliven und getrockneten Tomaten den Aromen der Provence gewidmet. Dazu gibt er grüne und schwarze Oliven zusammen mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und einer Prise Cayenne-Pfeffer in den Vakuummischer und verarbeitet sie damit zu cremiger Konsistenz. Schmeckt intensiv nach Tomaten, besitzt erfrischende Säure und die geschmackliche Intensität getrockneter Tomaten. Eine herzhaft Delikatesse auf frischem Bauernbrot oder als Begleiter deftiger regionaler Wurstwaren und hochwertig gereifter Rohmilchhartkäse. Mit einem Schuß Sahne oder Naturjoghurt und reichlich Olivenöl zu einem sähmigen Dip aufgerührt, wird sie gänzlich unwiderstehlich. Stillt schnell und einfach den kleinen Hunger, wird zum schnellen »roten Pesto« auf Bandnudeln und verhilft einer noch schnelleren Sauce aus Dosentomaten (falls Ihnen gar nichts anders einfallen will) zu raffinierter Würze und Konsistenz ...

90 g Glas

4,20 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ596



www.weinhalle.de