

UNSERE PESTI UND SAUCEN BEI



Artischocken & sizilianische Zitrone



Rosso mit 35% getr. Tomaten



Basilikum, Limette & Cashews



Ital. Tomaten & Basilikum





Kindertomatensauce ohne Zuckerzusatz



Vegane Bolognese mit Soja aus IT/FR

1 GLAS KAUFEN = 1 PORTION SPENDEN.

Mit jeder Kindertomatensauce spenden wir eine Portion unserer PPURA Bio-Pasta (60g) an notleidende Kinder in Deutschland. Verteilt von den Organisationen **DIE ARCHE**  & **CHILDREN** . Mehr auf [f](#) [i](#) [@](#).



Übrigens: Mit ein wenig mehr Einsatz von allen Unternehmen hätten wir nicht nur eine bessere Chance den Klimawandel zu stoppen, sondern es müssten auch viel weniger Kinder Hunger leiden. Es ist Zeit umzudenken!

UNSER PPURA-VERSPRECHEN



MEHR UNTER: WWW.PPURA.BIO | [f](#) [@](#)

WIR SIND KLIMAPOSITIV!

Alle PPURA Pesti und Saucen sind klimapositiv: Jedes Glas entzieht der Atmosphäre doppelt so viel CO₂ wie bei Herstellung und Transport anfallen.

Wie wir das schaffen:

- ✓ **Produktion:** Mit 100% erneuerbaren Energien
- ✓ **Transport:** Nutzung kurzer Transportwege
- ✓ **Rohstoffe:** Bio, saisonal und regional aus Italien
- ✓ **Ausgleich:** Bäume pflanzen fürs Klima



Aus nachhaltigem Papier hergestellt

PPURA 
BIO. NACHHALTIG. MIT AMORE!



REZEPTE FÜR KINDER

SCHNELL UND GESUND



NEU bei 



PPURA 
BIO. NACHHALTIG. MIT AMORE!

ZUTATEN

(für 4 Personen)

2 Gläser PPURA
Kindertomatensauce
400 g Pasta
1 Paprika
1 Zwiebel
1 Zucchini
2 Karotten
Basilikum
1-2 EL Olivenöl
40 g Salz



SPAGHETTI MIT GEMÜSE-BOLOGNESE

- 1 Zwiebeln in Würfel schneiden. Zucchini, Paprika und Karotten waschen und in kleine Stücke schneiden. Den Basilikum klein hacken.
- 2 In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze die Zwiebeln in etwas Olivenöl für 3 Minuten glasig werden lassen. Dann das restliche Gemüse hinzugeben und alles zusammen weitere 5 Minuten anbraten.
- 3 4 Liter Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen und Pasta nach Kochanweisung kochen.
- 4 PPURA-Kindertomatensauce zum Gemüse geben, kurz aufkochen und dann auf niedrigster Stufe garen. Am Ende den gehackten Basilikum unterheben.
- 5 Pasta in die Pfanne zur Gemüse-Bolognese geben, mit der Sauce vermischen und anschließend servieren.



Zeit



Einfach



Familiengericht



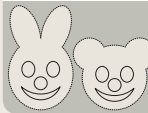
Vegan

LUSTIGE PIZZA-TIERE

- 1 Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze bzw. 200°C Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Pizza-Fertigteig ausrollen, mit Mehl bestäuben und mithilfe der Schablonen (siehe QR-Code) Bären und Hasen ausschneiden und auf das Blech legen. Alternativ gehen auch große Ausstechformen für Plätzchen.
- 3 PPURA-Kindertomatensauce auf dem Teig verteilen, geriebenen Mozzarella darüber streuen, das Pizza-Gesicht mit Oliven (Augen) und Paprika (Mund) belegen.
- 4 Pizza 10-15 Minuten backen. Danach kurz auskühlen lassen und mit einem Schuss Olivenöl servieren.

TIPP: Die Teigreste einfach zu Stangen drehen und mit Olivenöl und Kräutern bestreichen. Zusammen mit den Pizza-Gesichtern backen und zum Aperitif genießen.

Hier einfach
Schablonen zum
Ausdrucken
downloaden.



ZUTATEN

(für 4 Personen)

1 Glas PPURA
Kindertomatensauce
1 Pizza-Fertigteig
etwas Olivenöl
1 Pkg Mozzarella,
gerieben
3 EL Oliven ohne Stein
1 kleine Paprika



Zeit



Einfach



Familiengericht



Vegetarisch



ZUTATEN

(für 4 Personen)

1 Glas PPURA
Kindertomatensauce
400 g Farfalle
60 g Frischkäse
Parmesan
40 g Salz

SCHMETTERLINGSNUDELN MIT ROSA SAUCE

- 1 4 Liter Wasser zum Kochen bringen, Salz hinzufügen und Pasta nach Kochanweisung kochen.
- 2 Gleichzeitig die PPURA-Kindertomatensauce bei mittlerer Hitze erwärmen.
- 3 Nach 5 Minuten den Frischkäse dazugeben, solange umrühren bis eine rosa Masse entstanden ist und für weitere 2 Minuten köcheln lassen.
- 4 Pasta darunter mischen und auf niedriger Stufe für ca. 1 Minute mischen, bis sich die Pasta gut mit der Sauce vermischt hat. Auf Teller anrichten und mit Parmesan bestreuen.



Zeit



Einfach



Familiengericht



Vegetarisch