

„Und welches ist Ihr Lieblings-Curry?“



- Jalfrezi Grillgemüse – mit Karotten, Kartoffeln, roten Zwiebeln und bunter Paprika in einer aromatischen, **mittelscharfen Tomaten-Currysauce** mit Kreuzkümmelsamen und Koriander gesprenkelt.
- Grob gewürfelter Butternusskürbis mit Spinat, Chana Dal (gelbe gespaltene Kichererbsen), geschnittenen roten Zwiebeln und roter Paprika in einer mild **gewürzten Kokosnuss-Curry Sauce**.
- Grob gewürfelte Süßkartoffeln mit gegarten Kichererbsen, gewürfelten roten Paprika und Spinat in einer **mittelscharfen Kokosnuss-Currysauce**.

Dazu empfehlen wir

Tandoori Naan-Brot

Kleine Bhajis aus frisch aufgeschnittenen Zwiebeln in einem mittelscharfen Kichererbsenmehl-Backteil, knusprig und goldbraun ausgebacken. Verfeinert mit typisch indischen Gewürzen wie Koriander, Kreuzkümmel und Kurkuma

Gemüse-Spinat-Pakora: Kichererbsenmehl-Backteig mit Kohlstücken, Zwiebeln, Kartoffeln und Spinatblättern, knusprig goldbraun frittiert.



Good food – good mood.