



„Gemüse-Tikka“ Tandoori-Ofengemüse

mit Kokosmilch, Blütenreis und Naanbrot

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Tandoori-Ofengemüse mit Kokosmilch

250 g Erbsenschoten, 10 Stück Babylauch, 300 g Karotten, 300 g gelbe Rüben, 250 g Champignons, 300 g Zwiebeln, 400 g Zucchini, 250 g Pak Choi, 250 g Babymais-Kolben, 1 EL Brauner Zucker, 1,5 l Kokosmilch, Kartoffelstärke zum Binden

WIBERG Produkte: Erdnuss-Öl, 1,5 l Veggie-Bouillon mit Ursalz, Tandoori indische Gewürzzubereitung, Ursalz pur fein, AcetoPlus Passionsfrucht

Tandoori-Ofengemüse mit Kokosmilch

Erbsenschoten in Salzwasser blanchieren. Übriges Gemüse mit Erdnuss-Öl beträufeln und im Backrohr bei 200 °C einige Minuten backen. Veggie-Bouillon mit Zucker sowie Tandoori abschmecken und einige Minuten kochen. Kokosmilch zugeben, erneut aufkochen und mit Stärke binden. Vor dem Servieren etwas Kokosmilch, Tandoori, Erdnuss-Öl, Ursalz sowie AcetoPlus Passionsfrucht luftig schäumen und auf dem Gemüse dekorativ verteilen.

Blütenreis

800 g Jasminreis, 1,6 l Wasser

WIBERG Produkte: Ursalz pur fein, Dekor-Blüten-Mix

Blütenreis

Reis gründlich waschen, anschließend in Salzwasser dünsten und mit Dekor-Blüten-Mix verfeinern.

Garnitur

Naanbrot

WIBERG®

www.wiberg.eu  