

## Naturbelassene Gewürze

Naturprodukte Kellenberger GmbH ● Platz 230 ● CH-9428 Walzenhausen 
© 071 886 51 00 ● ⑤ 071 886 51 01 ● ☑ info@naturprodukte.ch

→ www.vital-cuisine.ch

## **Topinambur-Wok**

## Zutaten für 4 Personen

| Zwiebel         | in Streifen schneiden  |
|-----------------|--|
| Knoblauch       | hacken   |
| ngwer           | hacken   |
| Chili           | hacken   |
| Olivenöl        | in Wok geben die Gemüse leicht anschwitzen   |
| Горinambur      | schälen und in Scheiben schneiden  |
| Peperoni        | in Rauten schneiden  |
| Karotten        | schälen und in Streifen schneiden  |
| Zucchetti       | in dicke Streifen schneiden  |
|                 | alle Gemüse beigeben und ca. 7 Minuten rührbraten  |
| Curry Maharani  | damit bestäuben und kurz mit anschwitzen   |
| nelle Sojasauce | beigeben, noch 1 Minuten weiterbraten  |
| Kräutersalz     | damit abschmecken  |
|                 | Knoblauch ngwer Chili Dlivenöl Topinambur Peperoni Karotten Zucchetti Curry Maharani nelle Sojasauce |

**Tipps**: - kann auch mit anderen Gemüsen (z.B. Lauch, Wirz, Pilze) zubereitet werden - mit einem Salat servieren



## Die verwendeten Gewürze:

**Curry Maharani** Kräutersalz