

Produkte	Einzelbeschreibung	Menge	Zutaten
Ragù a la Parma	Festliche Bolognese mit Parmaschinken & Salami	270 ml	Parmaschinken, <u>Rinderbrühe</u> , Luftgetrocknete ital. Salami, Rinderhackfleisch, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Möhren, Meersalz, Pfeffer, Olivenöl, Tomatenmark, Rotwein, Thymian, Oregano
Spaghetti a la Garda	Herrliche Soße zur leckeren Pasta Pikant & würzig	270 ml	Luftgetrocknete ital. Salami, Tomaten, Lauch, <u>Sellerie</u> , Knoblauch, Zwiebeln, Möhren, Meersalz, Pfeffer, Olivenöl, <u>Gemüsebrühe</u> , Thymian, Basilikum Oregano
Ratatouille aus der Provence Vegetarisch	Ein Füllhorn aus erntefrischen Gemüsesorten, mediterran abgeschmeckt!	270 ml	Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, <u>Gemüsebrühe</u> , Basilikum, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Zitronensaft
	Sehr lecker mit Reis oder einfach mit einem Baguette serviert!		

Portugiesische Soße Vegetarisch	Kirschtomaten & Birne. Fruchtiger Soßentraum	270 ml	Gelbe und rote Kirschtomaten, Birnen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Gemüsebrühe , Brauner Zucker, Tomatenmark, Heller Balsamessig, Olivenöl, gehackte Tomaten, Chilliflocken, Koriander, Thymian, Salz Pfeffer
	Mit Reis oder einer guten Pasta genießen!		
Türkische Auberginensoße Vegetarisch	Kräftig – Würzig – angenehme Schärfe	270 ml	Auberginen 40%, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Harissa, Oregano, Salz, Pfeffer, Zucker, Kapern, schwarze Oliven, Tomaten, Gemüsebrühe , Wasser
	Sehr lecker mit einem frischen türkischen Pide (Fladenbrot)!		
Ungarisches Paprika Feuer Vegetarisch	Herrlich scharfe Paprika-Soße nach original ungarischem Rezept	270 ml	Rote Linsen, gelbe Linsen, Zwiebeln, Knoblauch, Chilli, Ingwer, Butter , Kardamon, Gemüsebrühe , Koriander, Tomaten, Kreuzkümmel, Kurkuma
	Mit Reis oder einer leckeren Pasta genießen!		

Veggi Gruß aus San Francisco Vegetarisch	Sehr leckere Tofu-Bolognese	270 ml	Tofu (42%), Zwiebel, Möhren, <u>Staudensellerie</u> , Tomaten, <u>Gemüsebrühe</u> , Rapsöl, Salz, Pfeffer. Zucker, Rotwein
	Am besten mit einer guten Pasta genießen!		
Chili con Carne nach texanischer Art	Eine Mischung aus texanisch und mexikanisch! In jedem Fall schön scharf!	270 ml	<u>Rindfleisch</u> , Zwiebeln, Knoblauch Paprikaschote, Chilischote, Mais, Kidneybohnen, <u>Gemüsebrühe</u> , helles Bier, Sonnenblumenöl, Tomatenmark, Rotwein, Salz, Pfeffer
	Mit einem knusprigen Weißbrot ein Hochgenuss!		
Thailändische Erdnuss-Ingwer Soße Vegetarisch	Exotisch, Cremig, leichte Schärfe – halt asiatisch!	270 ml	Ingwer, Knoblauch, Kokosöl, Thai, Curry-Paste, Kokosmilch, <u>Erdnussbutter</u> , <u>Soja Soße</u> , <u>Gemüsebrühe</u> , Karotten, Paprika, Lauchzwiebeln, <u>Sesamkerne</u>
	Sehr lecker mit Reis oder asiatischen Nudeln!		

Hähnchen in Erdnuss-Curry-Soße nach taiwanesischer Art	Curry – Zimt - Koriander – eine unglaubliche Kombination	270 ml	Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Currypaste, Tomatenmark, Gemüsepaste , Erdnussbutter , Pflanzliches Öl, Rohrzucker, Koriander, Salz, Pfeffer, Zimt.
	Sehr lecker mit Reis oder asiatischen Nudeln!		
Original indisches DAL Vegetarisch	Aus zweierlei Linsen und vielen exotischen Gewürzen!	270 ml	rote Linsen, gelbe Linsen, Zwiebeln, Knoblauch, Chilli, Ingwer, Butter , Kardamon, Gemüsebrühe , Koriander, Tomaten, Kreuzkümmel, Kurkuma
	Sehr lecker mit Vollkornreis oder indischen Naan – Brot!		
Indonesische Kokos-Kürbis-Suppe bzw. Soße	Besonders feines Rezept von Bali	270 ml	Kokosmilch, Kürbisfleisch, Paprikaschoten, Zwiebeln, Knoblauch, Öl, Madras-Currypulver, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Gemüsepaste .
	Als leckeres Süsschen genießen oder über eine Portion Reis geben		

	und als sättigende Mahlzeit schlemmen!		
--	---	--	--