Curry-Gewürz der Sansibar®

Wow! Was für ein Duft beim öffnen des Deckels ….

das **Curry-Gewürz** der Sansibar in gelber Keramik mit edlem Logo.

Zum Einsatz kommt es bei mir zu Reisgerichten, Dipps und Soßen. Speisen frühzeitig würzen, am Besten im Fett mit andünsten.

Mein Rezepttip wäre die berühmte Sansibar-Currysauce oder dieser **Curry-Dipp**, bei dem 75 g Datteln 5 Sek./Stufe 9 gemixt werden, anschließend 150 g Frischkäse, 100 g Schmand, 1 TL Sansibar Curry, 1 TL Sansibar Pfeffer, 1/2 TL Kräutersalz hinzu und 8 Sek./Stufe 3,5 verrühren. Lecker!

Dieses Curry setzt sich zusammen aus den Zutaten: Ingwer, Knoblauch, Kurkuma, Muskatnuss, Paprika scharf, schwarzer Pfeffer, Schabzigerklee, Cumin

Allergene: Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen), Senf und Sellerie enthalten.

Curry-Gewürz in Keramik 90g: 19,50€

Nachfüllpack 90g: 14,50€

Abholung bei mir im Kochstudio nach Terminvereinbarung