

# 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