Your Private Restaurant.

LINSENCURRY MIT SÜSSKARTOFFEL UND SESAMTOFU

dazu Aprikosenchutney, marinierte Edamame und Zitronengras-Currysauce

Vegan für Genussfreudige: Würziges Linsencurry aus der besonders bissfesten schwarzen Belugalinse wird hier begleitet von gegrillten Süßkartoffelscheiben, mariniertem Sesamtofu und Edamame, also unreifen und schön nussigen Sojabohnen. Karamellisierte Cashewkerne und ein fruchtiges Aprikosenchutney setzen einen süßen Akzent, und die Zitronengras-Currysauce sorgt für südasiatische Leichtigkeit.

Zutaten

Dieses Gericht wird mit 35% gebratenem Tofu mit Sesam, 31% Beluga-Linsen-Curry mit Süßkartoffel, 16% gegrillte Süßkartoffel, 8% Zitronengras-Kokos-Curry-Soße, 4% Aprikosenchutney,
4% karamellisierten Cashewkernen und 2% marinierten Edamame hergestellt, gegart. Tiefgefroren.

Zutaten: Tofu 27% (SOJABOHNEN, Trinkwasser), Süßkartoffeln 20%, Beluga-Linsen, gegart 12%, Kokosmilch 7% (Kokosextrakt 70 %, Wasser, Emulgator Polysorbart 60), Wasser, Süße Chilisoße (Wasser, Mango 20%, Zucker, Tomatenmark [Tomaten, Salz], Rapsöl, Ingwer, Limettensaft aus Limettensaftkonzentrat, Weißweinessig, Sambal Olek 3,3% [Chilis 44%, Karotten, Wasser, Salz], Knoblauch, mod. Maisstärke, Limettenblätter, Salz), Aprikosenchutney 3% (Aprikosen 68,4%, Aprikosenkompott 18% [Aprikosen 50 %, Wasser, Glucose-Fructosesirup, Zucker, mod. Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma], Verdickungsmittel: Citrusfaser, Zucker, mod. Maisstärke, Salz, Weinessig, konzentrierter Traubensaft, Vanille, Gewürze), CASHEWKERNE 3%, Aprikosen 2,5%, SESAM 2%, Sojasoße (Wasser, 20,5% SOJABOHNEN, Reis, Salz, Glukose-Fruktose-Sirup), SOJABOHNEN 2%, Paprika, Rapsöl ganz gehärtet, Verdickungsmittel: Citrusfaser, Zucker, Aprikosenkompott 0,7% (Aprikosen 50 %, Wasser, Glucose-Fructosesirup, Zucker, mod. Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma), Salz, mod. Maisstärke, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Salz, Gewürz), Zitronengras 0,4%, Petersilie, Gemüsebrühe (Kartoffeln, Karotten, Meersalz, Basilikum, Koriander, Dill, Thymian, Pfeffer, Liebstöckel, Schabzigerklee, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Pastinaken, SELLERIE, Rote Beete, Petersilie, Knoblauch, Kohlrabi, Paprika), Süßes Mango Chutney (Zucker, Mango 44%, Salz, Essigsäure, Gewürze, Paprikaextrakt. Ingweröl, Knoblauchpüree), Knoblauch, SESAMÖL, Limettensaft aus Limettensaftkonzentrat, Koriander, Gelbe Currypaste 0,03% (getrocknete rote Chili (20%), Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Schalotten, Salz, Galgant, Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Gewürze [Zimt, Muskat]), Pfeffer, Balsamico hell (Weinessig [Wein, Wasser, Antioxidationsmittel: SCHWEFELDIOXID], konzentrierter Traubensaft), Chiliflocken, Limettenblätter, Verdickungsmittel: Xanthan, Kurkuma (färbendes Lebensmittel), Curry 0,01%, Ingwer, Vanillemarkpulver

Allergenhinweise

Dieses Gericht enthält: Soja, Schalenfrüchte (Cashewkerne), Sesam, Sellerie, Schwefeldioxid

Nettoinhalt

384 g

Nährwerttabelle

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g	pro Gericht
Energie	629,41 kJ / 150,43 kcal	2416,94 kJ / 577,66 kcal
Fett	8,37 g	32,15 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,22 g	8,54 g
Kohlenhydrate	10,73 g	41,21 g
davon Zucker	3,46 g	13,27 g
Eiweiß	6,96 g	26,73 g
Salz	0,88 g	3,37 g
Ballaststoffe	1,63 g	6,27 g

Erstelldatum 08.12.2022