

Kichererbsen-Curry, Couscous-Falafel

ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide,
Soja, Sellerie, Sesam

ZUTATEN

Kichererbsen, Karotten, Edamame, Maiskölbchen, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Couscous, Chili, Kokosmilch, grüne Currypaste, Rapsöl, Gemüsebrühe, Gewürze, Sesam, Weissmehl

NICE TO KNOW



REGENERATIONSANLEITUNG



Mikrowellenherd: Die Laschen des Deckels von der Schale lösen und den Deckel auf er Schale lassen. Die Speisen bei 600 Watt 6.5 Minuten warm werden lassen.



Backofen: Backofen auf 130 Grad vorheizen. Die Laschen des Deckels von der Schale lösen und den Deckel auf der Schale lassen. Speisen für ca. 10 – 13 Minuten im Backofen schonend erwärmen.



Kombisteamer: Die Schale eignet sich nicht für den Einsatz im Kombisteamer. Nehmen Sie die Speisen aus der Schale und regenerieren Sie das Essen auf einem Teller. Die meisten Kombisteamer verfügen über ein vorprogrammiertes Regenerationsprogramm. Sollte dies nicht vorhanden sein, empfehlen wir den Kombisteamer auf 125 Grad mit der schwächsten Dampfleistung einzustellen. Die Speisen während 5.5 Minuten warm werden lassen.

Kontakt

wahlievents GmbH

Schorenweg 10
4144 Arlesheim
+41 61 551 09 11
info@wahlievents.ch
www.wahlievents.ch

TIPP

Das Essen sieht auf Porzellan am schönsten aus. Nehmen Sie das Gericht aus der Schale und richten Sie sich einen Teller an.

E GUETE!

w