

Ananas Curry Gewürzzubereitung

Eine herrlich fruchtige Currykomposition, die Speisen mit exklusivem, fernöstlichen Aroma verfeinert. Exzellent für die orientalische und asiatische Küche wie zu allen Geflügelgerichten (Entenbrust), für Meeresfrüchte, Lamm und Fischsteaks. Probiere diese Kreation auch zu Hülsenfrüchten, Reis-, Gemüse- u. Fleischgerichten, als Dip und besonderen Saucen.

Rezept für einen leckeren Dip: 1 EL der Gewürzkomposition in 1 EL Wasser einrühren, ca. 3 Minuten ziehen lassen. Unter 200 g Creme Fraiche heben, nach Belieben mit 1 EL Mayonaise verfeinern und z.B. zu Rohkost oder frischem Brot genießen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1486.38 kj
Brennwert kcal	354.78 kcal
Fett	7.99 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.54 g
Kohlenhydrate	61.73 g
davon Zucker	35.07 g
Ballaststoffe	10.29 g
Eiweiß	7.95 g
Salz	0.06 g
Natrium	0.0 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten

Gewürze (Koriander, Kurkuma, Paprika, Ingwer, Kreuzkümmel, SENFKörner, Bockshornkleesaat, Pfeffer, Zimt, Piment, Kardamom, Chilis, Fenchel, Nelken, Muskatnuss, Sternanis), Ananasfruchtpulver (Ananassaft, Maltodextrin, Traubenzucker).

Inverkehrbringer

Boomers Gourmet Andreas Boomers e.K., Langenfelde 39, 23611 Bad Schwartau