

Passione!



FRESH FOOD

# Curry-Sauce



SAUCEN

## Die indische Note

Viel Aroma mit einer geheimnisvollen leichten Schärfe –  
unsere Curry-Sauce schmeckt so, wie es sein soll.

Denn bei uns gibt es:

- keine Konservierungsstoffe
- keine Geschmacksverstärker
- keine Farbstoffe
- keine Antioxidationsmittel
- keine Süßungsmittel



# Curry-Sauce

## REZEPTIDEEN



### Putengeschnetzeltes mit Curry-Sauce

**Zutaten pro Person:**  
 200 g Putenbrust  
 80 g gemischte Früchte  
 10 g Öl  
 100 g Passione! Curry-Sauce

Putenfleisch in Streifen schneiden, in heißem Öl anbraten, mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Passione! Curry-Sauce und die klein geschnittenen Früchte dazugeben. Durchschwenken und auf einem Teller anrichten

### Gefüllter Kohlrabi mit Curry-Sauce

**Zutaten pro Person:**  
 120 g Kohlrabi (1 Stück)  
 100 g gemischtes Hackfleisch  
 10 g Zwiebeln  
 20 g trocknes Brötchen (kein Paniermehl)  
 20 g Ei  
 100 g Passione! Curry-Sauce  
**Gewürze:**  
 Salz, gem. Pfeffer, Paprika, Senf, Knoblauch, Majoran gerebelt, gem. Kümmel

Kohlrabi schälen und mittig durchschneiden. Mit einem Teelöffel die Innenseite des Kohlrabi aushöhlen. Für die Hackmasse Gewürze, Zwiebelwürfel, Ei und das in Wasser eingeweichte Brötchen ausgedrückt zum Hackfleisch geben. Alles durchmengen, bis es eine kompakte Masse gibt, abschmecken. Die Hackmasse in die Kohlrabihälften füllen und in einer Pfanne mit etwas Wasser ca. 40 Minuten braten lassen. Dann auf die erwärmte Passione! Curry-Sauce setzen.

### NÄHRWERT-TABELLE (100 g enthalten durchschnittlich):

Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Brennwert
1,1 g	0,4 g	37,9 g	678 kJ / 160 kcal

### VERPACKUNGS-EINHEITEN\*:

Gebinde	Art.-Nr.	Nettogewicht	Bruttogewicht	Stck. pro Karton
10 kg	6402	10,0 kg	10,339 kg	–
5 kg	6411	5,0 kg	5,203 kg	–

\*Weitere Verpackungsgrößen auf Anfrage