

Anleitung für frische und einfache Zubereitung

„Dreierlei Samosa-Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen auf Kohlrabi-Rote-Beete-Karotten-Salat und Sour-Creme-Dip“

1. Schritt: Die „Afrika-Samosa-Teigtaschen“ sind vorgebacken und ihr erhaltet diese im angefrosten Zustand. Diese Teigtaschen sind lecker gefüllt und sind eine Afrikanische Spezialität. Bitte einen Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Folie vom Alubehältnis abnehmen. Die Teigtaschen in der Aluschale auf ein Backblech in den Ofen geben.
2. Nach ca. 16 Minuten sind die Teigtaschen durchgebacken und diese können je nach Bräunungswunsch aus dem Ofen genommen werden.
3. Zu den Teigtaschen isst man den beigefügten Salat. Diesen bitte aus dem Vakuumbutel nehmen und mit den gebackenen Samosas und dem Sour-Creme-Dip auf dem Teller anrichten.

Habt Spaß dabei und genießt.

Wichtig! Nach Erhalt bitte kühl bei 6-10° Grad lagern. Ab Versandtag innerhalb von 3-4 Tagen verbrauchen.

Wir wünschen guten Appetit