



A TASTE OF AFRICA

U-KUVA
i-**AFRICA**



A TASTE OF AFRICA

Zutaten
für 2 Personen
½ kg Kartoffeln
1 Brokkoli
2 grosse rote
Zwiebel
1 Kohlrabi
2 dl Halbrahm
Parmesan Käse
Basilikum
Cape Garden Herb
Zulu Fire Spice

Rezept – Idee

Kartoffel-Gemüse Auflauf

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, Brokkolid, Kohlrabi und Zwiebel ebenso waschen schneiden. Das Kartoffel-Gemüse Potpourri Schicht um Schicht in die Auflaufform legen. Jede Schicht mit Cape Garden würzen, Parmesan darüber-streuen und Halbrahm darüber geben.

Dann ab in den Ofen. ½ Std bei 180 ° sollten reichen. Schmeckt herrlich zu Rindspiessli oder zum Schweinesteak. Oder serviert mit einem frischen Salat wird es zum Vegi-Festessen.

Möchtest du etwas mehr ‚Pfiff‘ im Auflauf? Das bietet Zulu Fire Spice, das Chili, Ginseng, Ingwer-Trio beschert Aroma und ‚Pfiff‘.

