



Gemüsesalat mit
Mumbai-Mountain-
Mix bestreuen



Tabouleh mit
kochendem Wasser
übergossen



Gemüse in die Blini-
Mischung rein-
schnippeln



Gut unterrühren.
Gemüse nach
Belieben



In Pflanzenfett gold-
gelb ausbacken und
genießen



BLINIS Bratlinge aus Buch-
weizenmehl und Lauch mit
frischen Mörenscheiben



ZHUG scharfe Gewürzpaste
Trockenmischung, einfach mit
Wasser anrühren - FERTIG!

TABOULE Kräuter-Bulgur-
salat mit kochendem Wasser
übergossen, mit Olivenöl und
Zitrone abschmecknen

LATKES Kartoffelbratling mit
Wasser angerührt und roter
Paprika

MUMBAI-MOUNTAIN MIX
orientalische Knabberei.
Würzig, knackig, FIX!

FALAFEL-Pakora Kicher-
erbsenbratling mit Spinat

**NATUR
KRAFT
WERKE**

MEZZE, orientalisches Bio-Buffet



www.naturkraftwerke.ch