

Bananen-Currysenf

Unseren **Bananen-Currysenf** kann man ideal zu allen Käsesorten, Fleisch, Fisch und aller Art Grillgut genießen.

Gibt Marinaden, Salatdressings und feinen Soßen die besondere Note.

Lecker: Leicht unter Frischkäse gehoben als pikante Creme auf frischem Baguette genießen.



Geschnetzeltes oder Fisch aus dem Wok

Fleisch oder Fisch in kleine Streifen schneiden und mit etwas Öl im Wok anbraten. Je nach Geschmack fügen Sie noch Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch hinzu. Anschließend mit Sahne, Cremefine oder Weißwein ablöschen. Nun den Sud mit 2-3 Esslöffeln Bananen-Currysenf, Salz, frisch gemahlenen Pfeffer und Estragon verfeinern.

Dazu passt frisches Baguette besonders gut.

Gefüllte Champignons

Champignonstiele entfernen. Bananen-Currysenf zu gleichen Teilen mit Frischkäse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Champignons mit der Masse füllen und mit Parmesan oder Mozzarella belegen. Ca. 10-15 Min. im Ofen überbacken.