



Importhaus für Delikatessen

*WolframBerge*  
SEIT 1960

## Rezeptvorschlag – für Jung und Alt!

### Qui-Sotto® Roter Quinoa Madras Curry

Rezeptvorschlag für 2-3 Personen, Zubereitungszeit ca. 20 Min., Schwierigkeit: einfach

- Zutaten:**
- 200 g **Qui-Sotto-Mischung**
  - 500 ml Wasser
  - 200 ml Kokosmilch

**Zubereitung:** In einem ausreichend großen Topf das Wasser mit der Qui-Sotto-Mischung zum Kochen bringen und anschließend ca. 15 Minuten bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren garen. Nun die Kokosmilch hinzufügen und den Qui-Sotto weitergaren bis der gewünschte Biss erreicht ist. Die Flüssigkeit sollte nahezu eingekocht sein. Perfekte Beilage zu Fleisch, Fisch und Gemüsegerichten.

**Tipp:** Verfeinern Sie die fertig gegarte Mischung mit Gemüse, angebratenem Hackfleisch und Käse. Füllen Sie damit Auberginen, Zucchini, Paprika oder auch mal eine Papaya.

*Guten Appetit!*