



# naturkontakt

RALF BRENDT TEAM

**KochEvent:**

## *Exotisch-scharfer Winter*

Prickelnd Scharfe Kürbissuppe, Papadams, raffinierte neue Lammhaxen, Pacoras und cremige Kokossauce

**Feuer frei !** Im Winter sind wir hungrig nach Wärme und Leben. Die Rettung naht in Form einer scharfen kulinarischen Attacke. Die bringt uns - dank Chili und anderer würziger Wunderwaffen - innere Glut und ungeahnte Geschmacksvielfalt. Curry verwandelt Vertrautes in Exotisches. Cremige Kokossauce bekommt ihren Kick durch Zitronengras. Indisch oder Afrikanisch? Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom, Pfeffer, Ingwer, Paprika, Zimt, Nelken und Muskat - das sind nur einige Gewürze, die uns scharf auf Neues machen. Mit Chili, Curry, Knoblauch und Ingwer wird der raffinierte Dreierbund aus Paprikapüree, Kürbissuppe, Milchschaum und Garnelen gewürzt - schärfstens empfohlen! Ganz nebenbei ist diese Ernährungsweise auch gesund. Curry, Kurkuma & Co regen die Organtätigkeit an und haben stark entzündungshemmende Wirkung.

Ort: Bad Honnef

Termin: 26.11.2010

Uhrzeit: 18.00

Preis: 60 Euro

**naturkontakt**

Ralf Brendt

Lohrbergstraße 1a

53572 Unkel

02224-79375



brendt@naturkontakt.de [www.naturkontakt.de](http://www.naturkontakt.de)