



DALOON®

Außen
knusprig.
Innen spicy.

Neu!

70 g

Vegan

Samosa mit Gemüse

Vegane Teigtaschen mit Kartoffeln und Gemüse

Klassische mit Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Erbsen gefüllte knusprige Teigtaschen mit pikanter Schärfe. Ideal als Beilage für Salate oder vegane Bowl-Gerichte oder als typisch indisches Streetfood im Take-away einsetzbar. Tiefgekühlt einzeln zu entnehmen. Stückgewicht ca. 70 g.

✓ ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Artikelnummer: 151690

GTIN / Karton: 871055551699

Inhalt / Karton: 4,2 kg (4 × 15 Stück à 70 g)

Zubereitung: Konvektomat / Fritteuse

100 g enthalten durchschnittlich

kj: 791	Fett: 10,2g	KH: 21,3 g	Eiweiß: 3 g
kcal: 189	ges. FS: 0,7 g	Zucker: 3,3 g	Salz: 0,4 g



BestCon

Best of Convenience

food

DALOON®

Salatbowl mit knusprigen Samosas und Tahini-Dip

Zutaten für 10 Portionen

- 20 Stück DALOON Samosa mit Gemüse (151690), vegan

Salatbowl:

- 5 Avocado
- 5 Karotten
- 250 g Kirschtomaten
- 2-3 Gurken
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 150 g Edamame-Bohnen
- 5 Maiskolben
- 5 Limetten
- 500 g Hummus
- Frische Kräuter gehackt, z.B. Koriander

Tahini-Dip:

- 75 g Tahini
- 2-3 Knoblauchzehen
- 50 ml Limettensaft
- 100 ml Wasser
- Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer



Noch mehr leckere
Vegane Rezeptideen
finden Sie hier!

Zubereitung

1. DALOON Samosas mit Gemüse nach Packungsbeschreibung aufbereiten.
2. In der Zwischenzeit Avocado, Karotten, Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln in Scheiben oder Würfel schneiden.
3. Edamame-Bohnen nach Packungsbeschreibung kochen. Die Maiskolben garen und in grobe Stücke zerteilen.
4. Für den Dip Knoblauch fein hacken und mit Tahini mischen. Limettensaft und Wasser unter Rühren zugeben, bis der Dip die passende Konsistenz hat. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das geschnittene Gemüse, die gekochten Edamame Bohnen und die Stücke von Maiskolben zusammen mit den Samosas in einer Bowl dekorativ anrichten.
6. Die Bowl mit Hummus, etwas Koriander und in Spalten geschnittener Limette garnieren. Der Tahini-Dip wird in einer kleinen Schale als Beilage serviert.

Tipp

Die Gemüsesorten lassen sich ganz einfach durch saisonales Gemüse ersetzen.

Exklusivvertrieb

 **BestCon**
BEST OF CONVENIENCE food

BestCon Food GmbH
Franz-Lenz-Straße 1-3
D-49084 Osnabrück
Telefon +49 (0)541 181767-0
Telefax +49 (0)541 181767-21
info@bestcon-food.de
www.bestcon-food.de