

LET'S COOK ... WITH JULIAN LANGE

Wir kochen gemeinsam am Mittwoch, 17. Februar 2021, 18:00 bis 20:00 Uhr

Hauptgericht: Gelbes Thai Curry (vegan)

Zutaten

- 400 g Natur-Tofu (alternativ: Tempeh oder Hähnchenbrustfilet)
- 1 reife Mango
- 1 rote Paprika
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL rote Currypaste
- 400 ml Kokosmilch

- 1 rote Chilischote (optional)
- etwas Stärke
- Basmati Reis

Gerätschaften

- 1 Mixer
- 1 Schüssel
- 1 Wok oder große Pfanne
- 1 Topf für Basmati Reis

Dessert: Ananas mit Minzzucker (vegan)

Zutaten

- 400 g veganer Kokosjoghurt (alternativ: anderer Joghurt)
- 1 reife Ananas
- 15 g frische Minze
- Rohrzucker (weiß oder braun)

#hawkconnected

Gemeinsam schnippeln, reden, riechen, spüren, essen. Das fehlt uns in diesen Zeiten und wir schaffen gemeinsam Abhilfe: Inspiriert und angeleitet von Foodblogger Julian Lange kochen wir gemeinsam ein veganes Menü und lassen uns überraschen. Dazu gibt's spannende Infos und die Möglichkeit über gesundes und leckeres Essen, Kochen und alles, was die Welt sonst noch so bewegt, ins Gespräch zu kommen.