TANDOORI VEGI LAMMGIGOT



Für 1 Person

Vorbereitungszeit

Kochzeit

Menukosten ca.

Nährwert pro Rezept

5 Minuten

0 Minuten aktiv, 15 Minuten passiv

Chf. -.1.20

65 Kcal, 1 g Fett, 0 g KH

Zutaten

200 g Auberginen, vierteln

(Statt Lammsteak)

10 g Joghurt

3 g Tomaten, purée

1 g Sonnenblumenöl

3 g RedLine Tandoori

2 g Salz

Gemüse in einem Beutel Marinieren ca. 15 - 120 Min. ziehen lassen kurz anbraten bei 180° im Ofen 15 Min. fertig garen

Tipp:

Gemüse kann bis zu 2 Tagen in der Marinade liegen

