

# ENTDECKE DIE KULINARISCHE VIELFALT ASIENS BEI COMBI

Sesam ist eine unverzichtbare Zutat für Soßen, als Topping und für Sushis

Eingelegte Chillis geben asiatischen Gerichten die typische Schärfe



Typische Gewürzmischungen finden Sie ebenso in unserem Sortiment wie Einzelkomponenten zum Selbstmischen



**Nudeln: echt chinesisches?!**  
Hätten Sie's gewusst? Ein archäologischer Fund aus dem Jahr 2005 scheint es zu beweisen: Die auf 4.000 Jahre geschätzten und damit ältesten Nudeln der Welt stammen aus China.



**Combi**



# EINMAL YUMY QUER DURCH ASIEN

## Reis: der Klassiker

Reis ist in vielen Esskulturen des asiatischen Kontinents allgegenwärtig und eine der wichtigsten Grundzutaten. So zahlreich die Sorten, so vielfältig sind die jeweils landestypischen Gerichte, die daraus entstehen, und so unendlich die Zubereitungsmöglichkeiten. Ob gebraten oder gedünstet, warm oder kalt, süß oder herzhaft ist egal: Ihre GenussREISE auf Asia-Art wird so oder so lecker!



Menzi  
Nasi Goreng oder  
Bami Goreng  
400-g-Dose



Nüwang  
Ume-Pflaume  
10 % vol. Süß  
0,5-l-Flasche

## Nudeln: durch dick und dünn

Vom Bami Goreng über die Ramen-Suppe bis zum Glasnudelsalat: Die Vielfalt der asiatischen Nudelgerichte ist ebenso legendär wie deren unvergleichliches Aroma. Typisch sind die häufig verwendeten Instantnudeln, die nur überbrüht werden müssen und eine viel kürzere Garzeit haben als italienische Pasta. Ob dünn oder dick, bräunlich oder durchsichtig: Die Nudeln in unserem Asia-Sortiment laden zum Entdecken und Experimentieren ein!



Indonesia  
Asia Nudeln  
versch. Sorten  
93/96-g-Becher



Good to Go  
Frühlingsrolle  
mit Gemüse  
150-g-Stück



Indonesia  
Bihun Suppe  
780-ml-Dose



Flying Goose  
Sriracha  
versch. Sorten  
200-ml-Flasche



# GEMÜSECURRY MIT MIE-NUDELN

## ZUTATEN

für 4 Personen  
Zubereitungszeit ca. 30 Min.

250 g Mie-Nudeln  
3 Karotten  
100 g Mungobohnenkeimlinge  
200 g Shiitake-Pilze  
200 g Mini-Pak-Choi  
200 g grüner Spargel  
½ Bund Koriander  
1 kleines Stück Ingwer  
3 EL rote Currypaste  
1 EL Sesamöl  
400 ml Kokosmilch  
Salz, Pfeffer  
60 g geröstete und  
gesalzene Erdnüsse

## ZUBEREITUNG

Zur Vorbereitung die Mie-Nudeln nach Packungsangabe zubereiten und die Karotten schälen. Mungobohnenkeimlinge in einem Sieb abtropfen lassen und Shiitake-Pilze putzen und Pak Choi, grünen Spargel sowie Koriander waschen, trocknen. Den Ingwer schälen und klein hacken. Karotten, Spargel und die Pak-Choi-Stiele in mundgerechte Stücke und die Blätter in Streifen schneiden. Anschließend den Ingwer mit der Currypaste und dem Sesamöl in einem großen Topf erhitzen, das klein geschnittene Gemüse bis auf die Pak-Choi-Blätter hinzufügen und leicht anbraten. Mit Kokosmilch und 500 ml Wasser ablöschen. Bei mittlerer Hitze ca. 6-8 Minuten köcheln, bis es gar, aber noch bissfest ist. Kurz vor dem Garende die Pak-Choi-Streifen unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mie-Nudeln auf 4 Schalen verteilen und mit dem Curry übergießen. Koriander und Erdnüsse grob hacken und mit den Mungobohnenkeimlingen darübergeben.



**Bonasia  
Mie Nudeln**  
ohne Ei  
250-g-Beutel



**Bonasia  
Currypaste**  
rot  
114-g-Glas



**Tai Shan  
Kokosnuss-Milch**  
17-19% Fettgehalt  
400-ml-Dose



**Bonasia  
Mungobohnen-  
keimlinge**  
fein  
330-g-Glas



**Bio Sesamöl**  
nativ  
250-ml-Flasche



**Meienburg  
Tokio-Mix  
Reiscracker**  
200-g-Beutel

## YUMMY SNACKS

**Yum Yum  
Instantnudeln**  
versch. Sorten  
60-g-Packung



**Xox  
Asia Krupuk  
Krabben-Snack**  
100-g-Beutel



# BOCK AUF WOK

## Beim Kochen wird gewokt!

Der Wok ist das Küchenutensil schlechthin, wenn es um Asia-Food geht. Die Zubereitung in dem charakteristisch geformten Topf birgt viele Vorteile, allen voran die kurzen Garzeiten aufgrund der schnellen Hitzeentwicklung - perfekt für Gemüse-, Fleisch- oder Fischpfannen! Ein weiteres Plus: Durch die unterschiedlichen Wärmezonen können fertige Zutaten am Rand warm gehalten werden, während andere in der Mitte angebraten werden.



 **VEGGIE**

**Frosta**  
**Gemüsepfanne Style**  
**Asia Curry**  
480-g-Beutel



## Klassisch und kultig: die Curry-Palette

Unter dem Oberbegriff „Curry“ versammelt man heute eine Vielzahl würziger Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichte in sämiger Soße, die aus der indischen, malaysischen, thailändischen oder japanischen Küche stammen können. Die dafür verwendeten Gewürzmischungen reichen von mild bis superscharf und enthalten oft weit mehr als zehn Bestandteile wie beispielsweise Kurkuma, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Koriander, Zimt, Ingwer, Knoblauch, Chili und Kardamom.



**Youcook**  
**Fertiggerichte**  
versch. Sorten  
420-g-Schachtel

