

Die besten Partys finden immer in der Küche statt – Neue Ideen und Tipps für eine offene Küche!

In vielen modernen Wohnungen und Häusern werden Küchen offen gestaltet und gehen in den Wohnraum über. Die Küche wird schnell zum Mittelpunkt des Geschehens. Und neben dem Kochen will man in einer offenen Küche natürlich auch woh-

nen. So gewinnt eine harmonische Abstimmung der Farben, Formen und Materialien immer mehr an Bedeutung. Ihrer Fantasie und Ihren Designwünschen sind dabei praktisch keine Grenzen gesetzt!



Auf einander abgestimmte Farben, Formen und Materialien lassen die moderne offene Küche mit dem Wohnbereich verschmelzen und schaffen



so eine Einheit, in der nicht nur Kochen, sondern auch Wohnen Spaß macht – und das mit Hilfe ganz einfacher Elemente!



Den fließenden Übergang von Küche zu Wohnraum ermöglicht eine sinnvolle Integration wohnlicher Elemente, wie Regalsysteme und Schränke.

Indische Dal-Suppe



Zutaten für 4 Personen:

- 200 g rote Linsen
- 1 Stück Zwiebel
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Stück Tomaten
- 2 EL Ghee
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL schwarze Senfkörner
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Garam Masala
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 1/2 Bund Koriandergrün
- Salz, Zitronenabrieb

Zubereitung:

Die Linsen in ein Sieb geben, gründlich abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Tomaten von Stielansätzen befreien, überbrühen, häuten, entkernen und klein hacken. Ghee in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin 2 Minuten hell andünsten. Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Senfkörner, Kurkuma und Garam Masala dazugeben und unter Rühren 1 Minute mitbraten. Linsen und Tomaten beifügen und mit Brühe und Kokosmilch aufgießen. Bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen zerfallen sind und die Suppe schön sämig ist. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blättchen grob hacken. Die Suppe mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

Termine

DIE NÜRNBERGER KOCHSCHULE:

- 17.01.2018**
Thailändische Küche – Curry und mehr in Nürnberg
- 24.01.2018**
Variationen vom heimischen Rind in Roth
- 07.02.2018**
Bella Italia – Rund um die Nudel in Fürth

Beginn 18:00 Uhr, Dauer ca. 4 Stunden, Kursgebühr 89,00 Euro inkl. Aperitif, aller kursbegleitenden Getränke sowie ausgesuchter Weine und einer Rezeptmappe mit allen Rezepten des Abends.

VERSCHENKEN SIE GENUSS ZU WEIHNACHTEN!

Gutscheine für DIE NÜRNBERGER KOCHSCHULE erhältlich in allen Filialen von DIE KÜCHENPLANER habicht + sporer.

Wir freuen uns auf Sie!

Besuchen Sie uns auch bei  