



Inspiration #11: Mungo-Schakschuka

Mungo-frishling öffnen.
Mit Tomaten, Kreuzkümmel, Koriander
& Peterli kurz köcheln.
Eier drauf geben, stocken lassen.
En guete!

sackfrisch
frisch & pur & bio

sackschnell
bereits schonend gegart

sackgut
voller Wert & Geschmack dank
«Sous-vide»

