

MEERSALZ- UND PFEFFERMÜHLEN SELS ET POIVRES DE TABLE

Die Meersalz- und Pfeffermühlen von McCormick sind gebrauchsfertig. Auf dem Tisch stehen sie griffbereit, um Ihre Speisen zu verfeinern.

Indispensables et pratiques, les Sels et Poivres de table McCormick sont prêts à l'emploi : posez-les directement sur vos tables pour relever les saveurs des plats au quotidien.



Mittelmeersalz-
mühlen
Moulin
sel de Mer
7610071858306
6 x 60 g



Pfeffermühlen
Moulin
poivre noir
7610071858313
6 x 35 g



Zubereitungszeit / Préparation
20 min.



Kochzeit / Cuisson
20 min.

Linsen-Dal mit Rizzdor

- 1 Linsen 20 Minuten im Salzwasser kochen.
- 2 Zwiebeln kleinschneiden und in Olivenöl andünsten, ohne dass sie sich verfärben. Zerkleinerte Tomaten und zerdrückten Knoblauch hinzufügen. **Rizzdor** untermischen.
- 3 Die gekochten Linsen und die Kokosmilch hinzufügen. Würzen und alles gut mischen.
- 4 Mit weißem Reis servieren.

Dal de lentilles au Rizzdor

- 1 Cuire les lentilles dans une eau salée pendant 20min.
- 2 Émincer les oignons et les suer avec de l'huile d'olive sans coloration. Ajouter les tomates concassées et l'ail écrasé. Incorporer le **Rizzdor**.
- 3 Ajouter les lentilles cuites et le lait de coco. Assaisonner et bien mélanger le tout.
- 4 Servir avec un riz blanc.