

r  senküche

Persien kulinarisch erleben

Persische Vorspeisen und Beilagen
1001 Nacht Kochkurs





Aperitif



Sabzi Khordan

Persische Kräuterplatte
Frische Kräuter mit
Schafskäse und Walnüssen
und Brot

Mit Sabzi Khordan erhalten Sie zur Begrüßung eine gesunde Stärkung. Dazu werde ich Ihnen servieren:

Prosecco und

Persische Chia-Samenschorle mit Granatapfelkernen
und Rosenwasser

Diese nahrhafte Kräuterplatte und die Getränke werde ich Ihnen fertig zubereitet servieren.



Kalte Vorspeisen und Beilagen



Bourani Labu

Joghurt mit Rote Bete, Minze und Knoblauch
(Glutenfrei, Vegetarisch)



Salad Schirazi

Erfrischender Salat mit Tomaten, Gurken und Minze.
Benannt nach der südiranischen Stadt Schiraz
(Glutenfrei, Vegan)



Warme Vorspeisen und Beilagen



Barge Mo

Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch, frische Kräuter, Basmati Reis und rote Linsen (Glutenfrei)



Bademjan Mast

Auberginen im Joghurtbett (Glutenfrei, Vegetarisch)



Kuku Sabzi

Persischer Kräuter-Fritatta mit Berberitzen und Walnüsse (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegetarisch)



Dessert



Fereni

Köstliches Dessert mit Reismehl, Milch, Kardamom, Rosenwasser
(Glutenfrei, Vegetarisch)

Dieses Dessert werde ich Ihnen fertig zubereitet mitbringen, damit Sie einen süßen Abschluß zum genießen haben.

Dazu werde ich Ihnen servieren:

Genussvoller Rosentee

Ich freue mich schon mit Ihnen zusammen zu kochen und Ihnen die persische Küche vertrauter zu machen!