

# **Kochevent** **„Die Küche Marokkos“**

mit Heike Elhaddaoui

**Freitag, 3. April 2020**

**19.00 Uhr – 23.00 Uhr**

**Kochen sie mit mir gemeinsam und erleben Sie die große Vielfalt der Aromen und Gerüche des Orients!**

## **Menü**

### **Aperétif**

**Harira – Marokkanische Linsensuppe mit Zitrone und Koriander**

\*

**Gerösteter Blumenkohl mit Safrandressing und Korinthen**

**Möhren – Oliven – Salat**

**Weißes Bohnenpüree mit Knoblauch und Zitrone**

**Knuspriges Fladenbrot & Goldgelbe Sesamringe**

\*

**Marokkanische Hackbällchen mit getrockneten Feigen und gehackten Mandeln in**

**Tomatensauce**

**Tagine aus Süsskartoffeln, Aubergine und roten Zwiebeln**

\*

**Cremé Brulee mit Dattel – Zimt - Füllung**

\*

**Marokkanischer Pfefferminztee**

**89,- inkl. Weine und Mineralwasser**

Die Weine für meine Kochevents kaufe ich bei Wein Kern.

**(Kochschütze – leihweise)**

**Mind. 10 Teilnehmer, max. 14 Teilnehmer**

**Das Menü kann auf Grund der Teilnehmerzahl noch variieren.**

**Alle Gerichte bereiten wir gemeinsam zu!**

**Ich freue mich auf Ihre Anmeldung direkt bei mir:**

**[info@heike-elhaddaoui.de](mailto:info@heike-elhaddaoui.de)**

**0241/175456**