



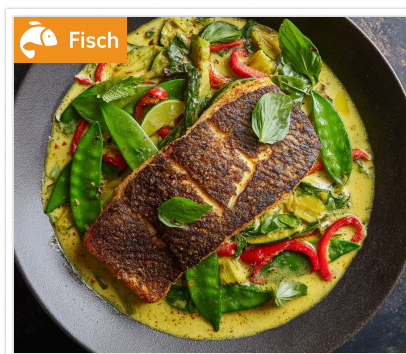
RedLine Tandoori – intensiv, aromatisch & klassisch indisch

RedLine Tandoori fängt die traditionellen Aromen der indischen Tandoori-Küche ein. Mit Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch und Ingwer verleiht die Mischung Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse eine tiefwürzige, aromatische Note – perfekt für Grillgerichte, Ofen oder Pfanne.



Tandoori Chicken mit Basmatireis & Gemüse Indische Würzkunst

Hähnchenbrustfilet mariniert mit **RedLine Tandoori**, gebraten, dazu Basmatireis und glasiertes Gemüse, serviert mit einer milden Joghurtsauce – aromatisch, intensiv, indisch inspiriert



Seebarsch Tandoori Style Kefen, Paprika & Tandoori-Kokossauce

Seebarschfilet mit **RedLine Tandoori**, dazu sautierte Zuckerschoten und Paprika, begleitet von einer cremigen Curry-Kokos-Sauce – frisch, aromatisch, exotisch.



Sellerie-Ragout Tandoori Shiitake & Cashewkerne

Geschmorter Sellerie mit **RedLine Tandoori** und Joghurt, dazu gebratene Cashewkerne und Shiitake – Gemüse als Hauptakteur, intensiv-aromatisch und würzig.



Tandoori Chicken mit Spargel & Austernseitlingen saisonale Exotik

Hähnchenwürfel zuerst angebraten, dann Spargel und Austernseitlinge kurz geschwenkt, alles mit **RedLine Tandoori** aromatisiert und mit einer leichten Joghurtsauce verfeinert – saisonal, aromatisch, exotisch.



Tandoori Crevetten Deluxe Kokos-Kartoffelpüree & Exotik

Crevetten gebraten mit **RedLine Tandoori**, serviert auf cremigem Kokos-Kartoffelpüree – edel, aromatisch und ein Highlight für das Weekend-Menü.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:
Paprika, Kreuzkümmel
Koriander, Knoblauch
Senf 4%, Tomaten
Bockshorn, Gewürze
Orangenschalen



 [Zum Shop](#)