



Zubereitung:

- Salzwasser in einer beschichteten Bratpfanne aufkochen.
- Tiefgekühlte Momos ins Wasser geben und unter einem gut sitzenden Deckel bei 80 – 90 Grad kochen. Kochzeit: Rind 6 – 7 Minuten / Poulet 8 – 9 Minuten / Gemüse und Käse 5 – 6 Minuten.
- **TIP:** - nach dem Kochen das Wasser abtropfen und in heisser Butter anbraten.
 - Momos kann man mit einer Chili-, Soja- oder Rahmsauce geniessen.
 - Wir können Ihnen die Momos auch zum Einfrieren liefern.



Zubereitung:

- Salzwasser in einer beschichteten Bratpfanne aufkochen.
- Tiefgekühlte Momos ins Wasser geben und unter einem gut sitzenden Deckel bei 80 – 90 Grad kochen. Kochzeit: Rind 6 – 7 Minuten / Poulet 8 – 9 Minuten / Gemüse und Käse 5 – 6 Minuten.
- **TIP:** - nach dem Kochen das Wasser abtropfen und in heisser Butter anbraten.
 - Momos kann man mit einer Chili-, Soja- oder Rahmsauce geniessen.
 - Wir können Ihnen die Momos auch zum Einfrieren liefern.