



Zubereitungshinweise für unsere Speisen

Reis

- Produkt aus dem Beutel entnehmen und in der Mikrowelle ca. 2 ½ min. bei 600 Watt erhitzen.

Alternativen:

- Produkt aus dem Beutel entnehmen und in der Pfanne mit etwas Butter anbraten.
oder
- Produkt aus dem Beutel entnehmen und im Ofen bei 120 Grad ca. 10 min.
(am besten mit Wasserdampf) erhitzen.

Spätzle

- Produkt aus dem Beutel entnehmen und in der Mikrowelle ca. 2 ½ min. bei 600 Watt erhitzen.
oder
- Produkt aus dem Beutel entnehmen und in der Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Semmelknödel

- Produkt aus dem Beutel entnehmen und ca. 13 min. in kochendem Wasser erhitzen.
oder
- Produkt aus dem Beutel entnehmen, mit etwas Öl in der Pfanne anbraten
und etwas zerlaufene Butter darüber geben.

Bärlauch-Pesto

Serviervorschläge:

- 2 bis 3 Teelöffel Pesto über frisch gekochte Nudeln und noch warme Nudeln geben.
oder
- 2-3 Teelöffel Pesto über frisch gekochten Spargel geben und mit Salzkartoffeln servieren.
oder
- 2 Teelöffel Pesto in 150 Gramm Frischkäse unterrühren und auf ein Körnerbrot streichen,
am besten noch frischer Kresse bestreuen.

Auberginencurry

- Produkt aus dem Beutel entnehmen und im Topf bei mittlerer Stufe so lange erhitzen,
bis das Curry verzehrwarm ist.
oder
- Produkt aus dem Beutel entnehmen und in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 3 min. erhitzen.
oder
- Beutel in kochendes Wasser geben, bei ca. 90 Grad Herdplatte abschalten
und Curry ca. 10 min. ziehen lassen.

Serviervorschlag:

Das Curry am besten mit frisch gehacktem Koriander servieren.

Mandelhähnchen

- Produkt aus dem Beutel entnehmen und im Topf bei mittlerer Stufe so lange erhitzen, bis das Mandelhähnchen verzehrwarm ist.
oder
- Produkt aus dem Beutel entnehmen und in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 3min. erhitzen.
oder
- Beutel in kochendes Wasser geben, bei ca. 90 Grad Herdplatte abschalten und Mandelhähnchen ca. 10 min. ziehen lassen.

Serviovorschlag:

Das Mandelhähnchen am besten mit frisch gehacktem Koriander servieren.

Schweinebäckchen

- Produkt aus dem Beutel entnehmen und im Topf bei mittlerer Stufe so lange erhitzen, bis das Schweinebäckchen verzehrwarm ist.
oder
- Produkt aus dem Beutel entnehmen und in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 3min. erhitzen.
oder
- Beutel in kochendes Wasser geben, bei ca. 90 Grad Herdplatte abschalten und Schweinebäckchen ca. 10 min. ziehen lassen.

Serviovorschlag:

Schweinebäckchen am besten mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Rindergulasch

- Produkt aus dem Beutel entnehmen und im Topf bei mittlerer Stufe so lange erhitzen, bis das Rindergulasch verzehrwarm ist.
oder
- Produkt aus dem Beutel entnehmen und in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 3min. erhitzen.
oder
- Beutel in kochendes Wasser geben, bei ca. 90 Grad Herdplatte abschalten und Rindergulasch ca. 10 min. ziehen lassen.

Serviovorschlag:

Rindergulasch am besten mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Lasagne

- Produkt aus dem Beutel entnehmen und in der Schale bei 160 Grad ca. 35 min. im Ofen backen, bis der Käse schön goldgelb ist.
- Wird ein stärkerer Bräunungsgrad gewünscht, Zubereitungszeit entsprechend verlängern.

Wirsingauflauf

- Produkt aus dem Beutel entnehmen und in der Schale bei 120 Grad ca. 20 min. im Ofen backen

Guten Appetit!