



MARIE ZUHAUSE

Ganz einfach zubereitet:

Suppen

Suppenbeutel ca. 10 Min. in Beutel in leicht siedendem Wasser oder in einem Topf unter ständigem rühren erhitzen.

Geschmorte Kalbsbacke · Butterbohnencreme · Romanaspinat

Alle Beutel ca. 8-10 Min. in leicht siedendem Wasser erhitzen.

Bärlauch-Agnolotti · Rahmspargel

Alle Beutel ca. 8-10 Min. in leicht siedendem Wasser erhitzen.

US-Rindertafelspitz · Rahmspargel · Kräuter-Kartoffeln

Alle Beutel ca. 8-10 Min. in leicht siedendem Wasser erhitzen.

Maishähnchenbrust · Rahmspargel · Kartoffelroyal

Alle Beutel ca. 10 Min. in leicht siedendem Wasser erhitzen.

Tipp: Kartoffelroyal ca. 5 Min. bei 180° Umluft im vorgeheizten Ofen erhitzen.

Coq au vin · Kartoffelstampf · Champion-Speck-Sauce

Beide Beutel ca. 8-10 Min. in leicht siedendem Wasser erhitzen.

Cordon Bleu

ca. 8-10 Min. bei 180° Umluft im vorgeheizten Ofen auf einem Gitterrost knusprig aufbacken.

Guten Appetit!