

Anleitung Cook & Chill

Suppe

Stellen Sie
das Glas mit den Suppen
in einem Topf
mit 5 Litern **kalten** Wasser auf und
bringen es zum Kochen.

Sobald das Wasser aufkocht nehmen
Sie etwas Temperatur weg
und lassen Sie alles für 10 Minuten leise köcheln.

...anschließend die Suppe genießen. Guten Appetit!

Tipp: Bewahren Sie den Topf mit dem Wasser auf, es geht
nämlich noch weiter ;-)

Hauptgericht

Das Wasser im Topf nochmals aufkochen.
Schalten Sie die Herdplatte aus und legen Sie das Gargut
vorsichtig in den Topf.
Lassen Sie alle Päckchen 10 Minuten im Wasser ziehen.

Alles schön auf vorgewärmten Tellern anrichten
und los geht's... Guten Appetit!

1. Mai Brunch

Prinz Carl- Zuhause genießen

Overnight Oat
frisch geschnippelter Obstsalat

Melone mit Schinken und Käse
Egg-Snack im Brötchen

Rote Bete Falaffel mit Sesamdip
Italienischer Brotsalat
RäucherlachsWürfel auf Kartoffelsalat mit Dillcreme

Spargelsalat von erntefrischem,
deutschen Stangenspargel
mit hausgemachtem Wildschweinschinken

Weißwurstsalat mit kleinen Knabberbrezeln
gegrilltes Antipastigemüse mit Bärlauchpesto
Roastbeefröllchen mit getrockneten Tomaten,
weissem Spargel und Gewürzmajonnaise

Spargelcremesuppe mit frischem Stangenspargel
oder
Mango-Möhren-Suppe mit Garnelenbällchen

Geschmortes Wildschwein
oder
Meerwolffilet
mit

Bärlauch-Kartoffel-Püree ,
Kohlrabi und gelber Bete

Rhabarber-Buttermilch-Dessert
Erdbeersalat
Sommerliche Donauwelle
39,00€