

HOME CHEF

Karl Telfser



Caprese

Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum |

Hausgemachte Focaccia

GA

Dauer: 3 Min.

Die geschnittenen Tomaten und die Büffelmozzarella auf dem Teller anrichten, nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen.

Mit Basilikum garnieren.

Zusammen mit dem Brot servieren.



Kräuterrisotto

GL

Dauer: 20 Min.

In einem Topf den Reis bei mittlerer Hitze leicht rösten. Mit der Suppe ablöschen und 16 Minuten langsam köcheln.

Ab und zu umrühren.

Die Kräutermischung dazugeben und mit einem Deckel abdecken. Den Topf vom Herd nehmen und 2 Minuten warten.

Alles gut vermengen und nochmals kurz erhitzen.

Anrichten und servieren.

HOME CHEF

Karl Telfser



Schokotörtchen | Kirschkompott

A C G H

Dauer: 1 Min.

Das Schokotörtchen zusammen mit dem Kompott auf dem Teller anrichten und servieren.

Zu beachten

Sämtliche Zutaten im Kühlschrank bis zum Gebrauch aufbewahren.

Das Menü hält im Kühlschrank bis zu 2 Tage und kann am selben Abend oder am nächsten Tag zubereitet werden.

Allergene: siehe unten.

Allergene

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Lebensmittel denen Buchstaben beigelegt sind (z.B. C und G), enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden Buchstaben ersichtlichen, allergenen Zutaten (z.B. Eier und Milch)

Liste Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch, H= Schalenfrüchte, Nüsse, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Schwefeldioxid, P= Lupinen, R= Weichtiere, Muscheln.