

HOME CHEF

Karl Telfser



Tomatencremesuppe | Croûtons

AG

Dauer: 5 Min.

Die Suppe in einen Topf schütten.

Kurz aufkochen und evtl. etwas Wasser dazugeben.

Zusammen mit den Croûtons servieren.

Tipp:

Im Sommer kann die Suppe auch kalt gegessen werden.



Hausgemachte Tagliolini | Trüffelpesto

ACGH

Dauer: 10 Min.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Die Tagliolini darin ca. 3 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit das Trüffelpesto langsam erwärmen, das Glas mit einem Schluck Wasser ausspülen und beifügen.

Die Tagliolini abgießen und mit dem Pesto vermischen, anrichten und servieren.

HOME CHEF

Karl Telfser



Milchschokoladenmousse | Erdbeeren

A G H

Dauer: 1 Min.

Anrichten und servieren.

Tipp: Temperiert servieren, also vor dem Verzehr 30 Minuten bei Raumtemperatur erwärmen, erhöht das Geschmackserlebnis.

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 beigegefügt 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.