

3 Gang Menü Veggie Kochanleitung

A1

Vichyssoise
(kalte Kartoffel Spargel Suppe)
auf Teller anrichten

B2

Wilder Brokkoli,
grüner Spargel, Lauch
*mit etwas Öl in eine
Pfanne geben und 5 min
scharf anbraten*

*am Ende das mitgelieferte
Pesto in die Pfanne geben und
durch das Gemüse ziehen*

Hefe Risotto

*Risotto gemeinsam mit dem
Hafer-Hefe- Sud in einen
Topf geben und 8 min erwärmen*

C1

Rhabarber
mit Champagner-Creme
bereit zum genießen

A1

Vichyssoise
(cold potatoe asparagus soup)
arrange nicely on plate

B2

Wild broccoli,
green asparagus, leek
*add with oil in a pan
and sear it for 5 mins*

*in the end add the included
Pesto to the pan and
mix it with the vegetables*

Yeast risotto

*add Risotto together with
oat- yeast- brew in a pot
and heat it up for 8 mins*

C1

Rhabarber
mit Champagner-Creme
ready to enjoy