



Valentines Dinner To Go

● Menü vegetarisch

● *Delice von der Süßkartoffel mit Hirtenkäse, Kürbiskernen, Avocado und Orangenöl Schnee*

● *Involtini vom winterlichen Gemüse an Kartoffel-Sellerie-Püree und Kürbis Chutney*

Zubereitungsempfehlung:

Das Involtini kann im Vakuumbbeutel in der Mikrowelle bei 800 Watt in 3 Minuten erwärmt werden.

Das Kürbis Chutney und das Kartoffel-Sellerie-Püree können ebenfalls in der Mikrowelle bei 800 Watt in 2 Minuten erwärmt werden.

● *Schokoladensoufflé mit Erdnusskern an Früchtecocktail*

Zubereitungsempfehlung:

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft 8 Minuten backen und anschließend 5 Minuten im Förmchen ruhen lassen.

Valentines Dinner To Go

● Menü vegetarisch



*Über diesen QR-Code gelangen Sie zu unserem Video,
indem wir Sie mit weiteren Infos zur Zubereitung
und tollen Tipps für ein gelungenes Valentines Dinner überraschen!*

***Allergene / Inhaltsstoffe**

Delice von der Süßkartoffel mit Hirtenkäse und Kürbiskernen

(Frischkäse, Quark, Mandel, Ei, Kürbiskerne, Honig, Pinienkerne, Roggen und Weizenmehl, Agar-Agar, Xanthan)

Avocado *(Frischkäse, Chili, getrocknete Tomaten, Paprika, Kapern, Xanthan, Koriander)*

Marinade *(Rapsöl, Limettensaft, Piment)*

Orangenöl Schnee *(Maltodextrin, Orangenöl)*

Involtini vom winterlichen Gemüse

(Wirsing, Karotte, Sellerie, Senf, Hartkäse, Milch, Weizenmehl)

Kartoffel-Sellerie-Püree *(Kartoffeln, Sellerie, Milch, Butter)*

Kürbis-Chutney *(Ingwer, Chili, heller Essig, Orangensaft, Kartoffelstärke)*

knusprige Dinkelmehl-Körner-Hippe *(Dinkelmehl, Sesam, Leinsamen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkerne, Paprikapulver, Rapsöl)*

Schokoladensoufflé mit Erdnusskern

(Zartbitterkuvertüre, Vanille, Sojalecithin, Ei, Butter, Erdnussbutter und Nüsse, Weizenmehl, Milch)

Red Lips *(Weiße Kuvertüre, Milch, Vanille, Sojalecithin, Stärke)*

Frühtecocktail *(Früchte, Stärke)*