

 **KIRSCHNICK**

präsentiert

Knorr



Sauce Hollandaise

1.000 ml / Pck.

Art. 631122

pro Pck. € 3,99



Serviervorschlag



Dessert Kirschen

servierfertig
2.000 g / Ds.

Art. 630931

pro Ds. € 11,49

**VOR
BESTELLER**



Mehlschwitze

hell Roux
1.000 g / Ds.

Art. 631133

pro Ds. € 8,29



Mehlschwitze

dunkel Roux
1.000 g / Ds.

Art. 631135

pro Ds. € 8,29



Speisestärke Mondamin

2.500 g / Pck.

Art. 631073

pro Pck. € 7,49



Gekörnte Brühe ECO

ohne Suppengrün
1.000 g / Ds.

Art. 631093

pro Ds. € 9,75



Klarer Bratensaft

1.000 g / Ds.

Art. 631110

pro Ds. € 17,29



Püree Flocken Locker

4.000 g / Pck.

Art. 630925

pro Pck. € 16,29



Salatkrönung Kräuter

Universal
500 g / Ds.

Art. 631161

pro Ds. € 11,29



Salatkrönung Kräuter

Universal
5.000 g / Eim.

Art. 631162

pro Eim. € 90,75

**VOR
BESTELLER**

**VOR
BESTELLER**

01.05. – 30.05.2021

Mediterrane Spargel-Antipasti

Zubereitung für 4 Portionen

- 500 g grüner Spargel
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 250 g Champignons
- 4 EL Öl
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 2-3 EL frische italienische Kräuter
- 10 Stk. gemischte Oliven
- 2 EL Pinienkerne
- 1-2 EL Crema di Balsamico
- 2 EL kleine Kapern
- 1 KNORR Sauce Hollandaise



Beim Spargel das untere Drittel schälen, die Enden abschneiden und die Spargelstangen dritteln.

Zucchini und Aubergine waschen und in halbe Scheiben schneiden. Champignons putzen und je nach Größe halbieren.

Öl in einer (Grill-) Pfanne erhitzen und Spargel, Zucchini, Aubergine und Champignons portionsweise gleichmäßig anbraten. Dann alles unter gelegentlichem Wenden ca. 5-10 Minuten weiterbraten, mit Salz, Pfeffer und den italienischen Kräutern würzen.

Oliven in kleine Würfel schneiden, mit Balsamicocreme und Kapern unter die KNORR Sauce Hollandaise rühren.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Hollandaise erwärmen, über das Gemüse träufeln, mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und mit frischem Focaccia oder Ciabatta servieren.

Serviert Vorsicht

Kirschnick | Ergolding

Am Industriegleis 10
84030 Ergolding
Tel. 0871 / 70 09-59
Fax 0871 / 70 09-66
E-Mail bestellservice@kirschnick.de

Kirschnick | München

Ohmstraße 2
85716 Unterschleißheim
Tel. 089 / 32 21 10-22
Fax 089 / 32 21 10-10
E-Mail bestellservice@kirschnick.de

Kirschnick | Erfurt

Werner-von-Siemens-Straße 4
99625 Kölleda
Tel. 0 36 35 / 46 12-18
Fax 0 36 35 / 46 12-50
E-Mail bestellservice.koelleda@kirschnick.de

Kirschnick | Halle / Leipzig

Dessauer Straße 16
06188 Landsberg / OT Oppin
Tel. 03 46 04 / 3 17-18
Fax 03 46 04 / 3 17-27
E-Mail bestellservice.oppin@kirschnick.de