



ALLES DRIN.

*****Wochenkarte ab 4. Oktober*****

Ab Mittwoch

Cheddar-Tortilla mit Avocado-Tomaten-Dip (Quesadilla)

Ab Donnerstag

Spanischer "Ein-Topf"- Chorizo-Kartoffel-Eintopf

5 mal in Hamburg:

- U Bahn Hoheluftbrücke
- U Bahn Schlump (im Blumenladen)
- Kiosk TipTop (Schulterblatt 16)
- Edeka Böcker, Hafencity
- ZOB Altona



01577/7707760

hallo@chriskochtuete.de

facebook.com/chriskochtuete oder auf Google (Eine Review wäre toll!)

Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Rosmarin-Panko-Brösel und Bergkäse überbacken

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, eine Käseibe, einen Topf, eine Auflaufform und eine kleine Schüssel bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 min gibt's schon lecker Essen!

Salzwasser zum Kochen bringen. Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. **Bergkäse** reiben und **Rosmarin** vom Stängel zupfen und klein hacken. **Rosenkohl** waschen, lasche Blätter, wenn vorhanden, entfernen, und den Rosenkohl halbieren. **Kartoffeln** waschen und in dünne, ca. 3mm dicke, Scheiben schneiden. Rosenkohl und Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 8-9 Min kochen. In der Auflaufform **Eier** und **Sahne** (1P: Halbe Packung) verquirlen. Salzen, pfeffern und **Muskat** dazugeben. Kartoffeln und Rosenkohl abseien, in die Auflaufform geben, nochmal alles gut salzen und pfeffern und umrühren.

Bergkäse mit **Pankomehl**, Rosmarin und etwas Öl (1P: 1 EL/2P: 2 EL) in einer kleinen Schüssel vermischen. Auf den Auflauf geben und für ca. 12 Min fertig backen. Danach auf schönen Tellern servieren. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

☞---Gepackt von

Chris

(11 Unterschriften = 1 Gratis-Tüte:)



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Eine Review auf facebook.com/chriskochtuete wäre toll oder schreib an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.