



# LUXUS LUNCH

---

## KOCHANLEITUNG

LIEFERUNG VOM 24.11.2021

1. CONFIERTER KABELJAU (CLASSIC) / VEGANES HACKSTEAK (VEGGI) I  
RAHM KOHLRABI I KARTOFFELSTAMPF I GRÜNE ERBSEN

ZUBEREITUNG:

UMLUFTBACKOFEN AUF 160 C VORHEIZEN, DECKEL ENTFERNEN UND FÜR CA 10-15  
MIN IM OFEN ERWÄRMEN.

2. LACKIERTE ENTENBRUST (CLASSIC) / BBQ TOFU (VEGGI) I TERYIAKI GEMÜSE I MIE  
NUDELN I ERDNÜSSE I SHITAKE

UMLUFTBACKOFEN AUF 165 C VORHEIZEN, DECKEL ENTFERNEN UND FÜR CA 10-15  
MIN IM OFEN ERWÄRMEN.

3. GERÄUCHERTE AUBERGINEN-PAPRIKA CREME I EINGELEGTER FETA I  
GESCHMOLZENE KIRSCHTOMATEN I BASILIKUM CASHEW PESTO

ZUBEREITUNG:

UMLUFTBACKOFEN AUF 180 C VORHEIZEN, DECKEL ENTFERNEN UND FÜR CA 8-10  
MIN ERWÄRMEN.

TIPP FÜR ALLE GERICHTE:

JE NACH BACKOFEN KANN DIE ZEITEN VARIEREN.

DIE GERICHTE SOLLTEN VOR DEM ERWÄRMEN CA 20-30 MIN. AUSERHALB DES  
KÜHLSCHRANKS TEMPERIERT WERDEN.

---

DIE ANLEITUNG IST AUCH VERLINKT AUF:  
[WWW.LUXUSLUNCH.DE](http://WWW.LUXUSLUNCH.DE)

---