



LUXUS LUNCH

KOCHANLEITUNG LIEFERUNG VOM 24.11.2021

1.CONFIERTER KABELJAU (CLASSIC) / VEGANES HACKSTEAK (VEGGI) I
RAHMKOHLRABI 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 VARIIEREN.

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

DIE ANLEITUNG IST AUCH VERLINKT AUF:
WWW.LUXUSLUNCH.DE
