

Neues im Januar

Gültig vom 01.01. - 31.01.2022



Besser
zu Hause genießen

Wieder da!

9088 Butter-Hefe-Zopf

Schön für jedes Frühstück. Ein mit Butter verfeinerter Hefeteig, der zu einem dekorativen Zopf geformt ist. **8 Stück.** (1000 g € 8,28)



ca. 15 Min.

960 g € 7,95

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen ein frohes und gesundes neues Jahr!

Bevor sich die Natur wieder regt, begleitet uns der Winter durch die ersten Wochen und vielleicht stehen uns noch einige knackig kalte Tage bevor, die wir vielleicht auch im Schnee bei einem langen Spaziergang genießen können.

Viel **gesundes Gemüse**, **deftige Eintöpfe** und **heiße Suppen** stehen jetzt auf dem Speiseplan: Nehmen Sie sich einfach unseren **Januar-Flyer** und los geht's mit der **guten Küche für die kalte Jahreszeit!** Auf der Titelseite finden Sie ein tolles **Gemüse-Angebot**, mit dem Sie **€ 2,35 sparen** können. Aber auch die **Hochzeitsuppen-Einlage** (Art. Nr. 7484), die **bratfertigen Kohlrouladen** (Art. Nr. 4296) und die **saftigen Hähnchenkeulen** (Art. Nr. 4395) bekommen Sie im Januar für **je € 1,- günstiger**.

Unsere ersten **neuen Rezept-Tipps** für Sie sind ein **köstlicher Lachs-Kartoffel-Auflauf**, der mit den „Besser“-Produkten ganz einfach zuzubereiten ist und eine **Deftige Gemüsesuppe mit Mettenden**. Und wie wäre es zum Nachmittagskaffee mit feinem Gebäck?! Tiefkühlfrische Teigwaren sind übrigens genauso fluffig wie gerade frisch aus der Backstube. Mehr dazu auf Seite 3.

Starten Sie gut ins neue Jahr und nehmen Sie sich stets Zeit zum „Besser - zu Hause genießen“!

Ihre

Andrea Meiners

Andrea Meiners / Dipl. Oecotrophologin

Angebot des Monats

Sie sparen
€ 1,-
statt bisher
€ 8,95 - € 7,95



7484 Hochzeitssuppen-Einlage

Original schwäbisch: Maultaschen, Grießklößchen, Eierstich und Brätklößchen für jede Hochzeitssuppe!



ca. 15 Min.

1000 g € 7,95





Rezept-Tipp

Lachs-Kartoffel-Auflauf



45 Min



4 Pers.

Zutaten

700 g Bratkartoffeln → Art. Nr. 3247

100 g Blattspinat → Art. Nr. 2145

50 g Zwiebelwürfel → Art. Nr. 2141

1 Knoblauchzehe

200 g Porree → Art. Nr. 2123

2 EL Butter

1 EL Speisestärke

250 ml Milch

100 g Schlagsahne

600 g Lachsfilet-Portionen „Salmo Salar“ → Art. Nr. 6656

100 g Gouda (Stück)

Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Bratkartoffeln, Blattspinat, Zwiebelwürfel, Porree und Lachsfilet-Portionen auftauen lassen.

- Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel, Knoblauch und Porree darin ca. 5 Minuten andünsten. Die Stärke und 2 EL Milch glatt rühren und die übrige Milch mit Sahne zum Porree gießen und aufkochen. Danach die Stärke einrühren und ca. 1 Minute köcheln. Blattspinat unterheben, zusammenfallen lassen und zum Schluss die Porree-Spinat-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Lachsfilet-Portionen abspülen, trocken tupfen und würfeln. Bratkartoffeln, Sauce und Lachs in eine Auflaufform schichten. Käse reiben und darüberstreuen. Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben mit frischem Dill bestreuen und servieren.



Wussten Sie schon?



Laugen-Knusperstangen
(Art. Nr. 8632)

Herrliche frische Backwaren genießen

Tiefgekühlte Backwaren behalten bei - 18 °C wie alle anderen TK-Produkte ihr Aroma und ihre Frische.

Vor dem Verzehr müssen Sie nur noch die gewünschte Menge aus der Verpackung nehmen, auftauen lassen oder für eine kurze Zeit im Ofen erwärmen, und schon ist das fluffig frische Gebäck fertig für Sie und Ihre Gäste. Ein weiterer Vorteil ist die genaue Auflistung aller Zutaten und Allergene auf der Verpackung, die beim Bäcker in der Form nicht zur Verfügung stehen.

Mehr Infos unter: www.tiefkuehlkost.de

Spielend selbstgemacht



Deftige Gemüsesuppe mit Mettenden

Zutaten

- 4 Mettenden Art. Nr. 4295
- 3 EL Zwiebelwürfel Art. Nr. 2141
- 4 EL TTS-Fix Art. Nr. 0602
- 1 Beinscheibe Art. Nr. 0602
- 1 Lauchstange
- 1200 g Suppengemüse Art. Nr. 2014
- 600 g Kartoffeln

Zubereitung

1. Die Mettenden auftauen lassen.
2. Die Beinscheibe und die Zwiebeln in ca. 1,5 Liter Wasser für 45-60 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit Kartoffeln, Mettenden und Lauch in kleine Stücke schneiden.
4. Wenn die Beinscheibe ihre Zeit gekocht hat, zuerst die Kartoffeln dazugeben. Den Topf mit



ausreichend Wasser auffüllen und das TTS-Fix einfüllen.

5. Die Kartoffeln ca. 30 Minuten kochen. Nach ca. 20 Minuten den Lauch, die Mettenden und das Suppengemüse hinzu geben. Die Zutaten sollten während des Kochens mit Wasser bedeckt sein.
6. Ist die Suppe fertig, wird sie mit Petersilie bestreut und serviert.

Tipps: Der Eintopf kann nach Belieben mit einem Kartoffelstampfer zu einer leicht sämigen Flüssigkeit zerdrückt werden.

Die Beinscheibe vor dem Verzehr aus der Suppe nehmen, in kleine Stücke schneiden und in den Topf geben.