

Hoffmann™

Qualität. schmeckt. selbstgemacht

Valentinstagsmenü

leckere Rezepte für einen genussvollen Abend



Callekocht





Inhalt

Rezepte zum Valentinstag

S. 4-5

Käse-Lauch-Suppe

Eine reichhaltige und wärmende Suppe.

S. 6-7

Trüffelpasta

Cremiges Nudelgericht, optional mit Rinderfilet.

S. 8-9

Apple Crumble

Süßer Abschluss für einen gelungenen Abend.





Käse-Lauch-Suppe

Vorspeise

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 1 Zwiebel
- 2 Stangen Lauch
- 1 Kartoffel
- 20 g Butter
- 0,75 l Gemüsebrühe
- 200 g Schmelzkäse
- Salz & Pfeffer
- Eine Prise Muskat

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Lauchstangen gründlich waschen und in Ringe schneiden. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Lauch und Kartoffel hinzufügen, für ca. 5 Minuten mitdünsten.
3. Gemüsebrühe hinzufügen und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Schmelzkäse einrühren, bis er geschmolzen ist.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Suppe kurz köcheln lassen. In Schüsseln servieren und genießen!



Tipp: Servieren Sie die Gemüsesuppe mit knusprigem Baguette oder geröstetem Vollkornbrot. Die Brotstücke lassen sich ideal in die cremige Suppe dippen.

Zubereitet mit:
Kochtopf



Trüffelpasta

Hauptspeise

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- ca. 30 g Trüffel
- 400 g Pasta
- 50 g Butter
- Salz & Pfeffer
- etwas Olivenöl

optional:

- 150 g Rinderfilet
- Thymian

Zubereitung

1. Optional: Rinderfilet in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer sowie Thymian würzen und dann auf einem Teller ruhen lassen.
2. Die Pasta in Salzwasser al dente kochen. Währenddessen den Trüffel fein hobeln und je nach Belieben fein hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, eine kleine Prise Salz hinzugeben und den Trüffel einrühren.
3. Eine Kelle Wasser der kochenden Pasta zur Trüffelbutter geben. Die Sauce mit den fertig gekochten und abgossenen Nudeln vermengen. Optional die Rinderfilet-Streifen hinzugeben.
4. Nach Bedarf noch etwas pfeffern und mit gehobeltem Trüffel servieren. Guten Appetit!

Zubereitet mit:
Bratpfanne



Tipp: Um dem Gericht eine zusätzliche Geschmacksdimension zu verleihen, können Sie einen Hauch frisch geriebenen Parmesan über die fertige Trüffelpasta streuen.





Apple Crumble Dessert

Zutaten

(Für ca. eine Auflaufform)

- 250 g Mehl
- 150 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 50 g Mandeln (gemahlen)
- 600 g Äpfel
- Vanilleeis

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Zucker, Butter und gemahlene Mandeln in eine Schale geben. Die Masse verkneten, bis Streusel entstehen.
2. Äpfel schälen, achteln und in kleine Stücke schneiden. Das Obst in der Auflaufform verteilen, bis der gesamte Boden bedeckt ist.
3. Die Streusel über die Äpfel gleichmäßig verteilen. Danach ca. 20 Minuten backen.
4. Den fertigen Crumble aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen. Warm mit Vanilleeis servieren und genießen. Guten Appetit!



Tipp: Besuchen Sie Hoffmanns Blog und suchen Sie nach dem Rezept: „Vanillesoße und Vanilleeis“ für eine köstliche Ergänzung zu Ihrem Dessert.

Zubereitet mit:
Bratreine Auflaufform



**Wir wünschen Ihnen einen
genussvollen Valentinstag!**

Ihr Team Hoffmann



Tel.: +49 2371 462611
service@hoffmann-germany.de

Montag - Donnerstag
08:00 - 16:30 Uhr

Freitag
08:00 - 15:00 Uhr



www.hoffmann-germany.de