

Hoffmann™

Qualität. schmeckt. selbstgemacht

One Pot Genuss

3 köstliche Rezepte von Calle





Inhalt

One Pot Rezepte

S. 4-5

Cremiger Reis mit pikanter Note

Verfeinert mit Tomate und Spinat. Ein wahrer Genuss.

S. 6-7

Gnocchi mit Spinat

Cremige Sahne-Soße, Gnocchi und frischer Spinat.

S. 8-9

Tomatige Pasta

One Pot Basis für jeden Tag. Einfach und super lecker.





Pikanter One Pot Reis mit Spinat und Tomate

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 250 g Risottoreis
- 2 Zwiebeln
- 200 g Blattspinat
- 400 g Cherrytomaten
- 4 EL Joghurt
- etwas Olivenöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- Chiliflocken nach Geschmack
- 2 Knoblauchzehen
- Schnittlauch
- 1 TL Paprikapulver
- 2 EL Tomatenmark

Zubereitung

1. Olivenöl in der Schmorpfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und darin anbraten. Den Risottoreis hinzufügen und kurz anrösten, bis er leicht transparent wird.
2. Cherrytomaten halbieren und mit andünsten. Gemüsebrühe hinzufügen und zum Kochen bringen.
3. Dann die Hitze reduzieren, den Deckel auf die Schmorpfanne legen und den Reis etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis er weich ist und die Flüssigkeit aufgesogen hat. Gelegentlich umrühren und in den letzten 5 Minuten den Spinat einrühren.
4. Wenn der Reis gar ist, den Topf vom Herd nehmen und den Joghurt unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Paprikapulver abschmecken.
5. Den cremigen One-Pot-Reis mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und servieren. Optional kann man noch etwas zusätzliches Olivenöl darüber träufeln. Guten Appetit!



Tipp: Für einen zusätzlichen Geschmackskick können geröstete Pinienkerne oder gehackte Mandeln über den fertigen cremigen One-Pot-Reis gestreut werden.

Zubereitet mit:
Schmorpfanne



Cremige One Pot Gnocchi

optional mit Hähnchenbrust

Zutaten

(Für 2 Portionen)

- 500 g Gnocchi
- 2 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 100 g frischer Spinat
- 1 TL Thymian - getrocknet
- Salz & Pfeffer
- Parmesan

optional:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- neutrales Öl

Zubereitung

1. Butter in der Hochrandpfanne erhitzen. Zwiebel sowie Knoblauch zerkleinern und in der Butter anrösten. Gnocchi ebenfalls hinzugeben und kurz scharf anbraten.
2. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und einmal aufkochen lassen. Frischen Spinat und getrockneten Thymian hinzugeben.
3. Alles gut umrühren und einkochen bis die Soße eindickt. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Optional: In der Zwischenzeit die Hähnchenbrustfilets in Stücke schneiden und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Öl in einer separaten Pfanne erhitzen und die Hähnchenbruststücke goldbraun braten.
5. One-Pot-Gnocchi heiß servieren und mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Guten Appetit!

Zubereitet mit:
Hochrandpfanne



Tipp: Vor dem Servieren können frische Basilikumblätter über die One-Pot-Gnocchi gestreut werden. Das verleiht dem Gericht eine zusätzliche aromatische Note.





Perfekte One Pot Pasta

ein Genuss für jeden Tag

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 250 g Spaghetti
- etwas Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 rote Paprika
- 100 g Cherrytomaten
- frischer Rucola
- 1 TL Oregano
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Oregano
- Parmesan

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken. In einem Topf mit Olivenöl andünsten. Die Paprika in dünne Streifen schneiden und die Tomaten halbieren.
2. Gehackte Tomaten, Gemüsebrühe, Paprikastreifen, Cherrytomaten und Oregano mit in den Topf geben. Alles einmal umrühren und aufkochen lassen.
3. Die Spaghetti hinzugeben und unter gelegentlichem Umrühren 10-12 Minuten (je nach Pasta) al dente kochen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mit frischem Rucola und Parmesan servieren. Guten Appetit!



Tipp: Um dem Gericht eine pikante Note zu verleihen, können gehackte Chilischoten oder Chiliflocken zur Soße hinzugefügt werden. Super leckere Kombination!

Zubereitet mit:
Kochtopf



**Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit!**
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