

Hoffmann™

Qualität. schmeckt. selbstgemacht

Frühstück mit Calle

drei sorgfältig ausgewählte Rezepte

Genussvoll in den Tag starten



Callekocht



Inhalt Frühstücks-Rezepte

S. 4-5

Schoko-Haselnuss-Porridge

Süß, schokoladig und voller Energie für den Tag.

S. 6-7

Omelett mit Pilzen und geröstetem Brot

Ein leichter Genuss zum Start in den Tag.

S. 8-9

Milchreis mit warmen Heidelbeeren

Ein süßes Soulfood zum Start in den Tag.





Schoko-Haselnuss-Porridge

wärmende Schokoladenfreude

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 200 g Haferflocken
- 400ml Milch
- 20 g Kakaopulver
- 30 ml Ahornsirup
- 30 g gehackte Haselnüsse
- Prise Salz
- Optional: Bananenscheiben, frische Beeren & Schokotropfen zum Garnieren

Zubereitung

1. In einem Topf die Milch zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, die Haferflocken, das Kakaopulver und eine Prise Salz hinzufügen. Alles gut umrühren.
2. Die Hitze reduzieren und das Porridge unter gelegentlichem Rühren etwa 5-7 Minuten köcheln lassen, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
3. Wenn das Porridge etwas zu dick wird, kann nach Bedarf noch etwas mehr Milch hinzugefügt werden. Zum Schluss noch Ahornsirup einrühren.
4. Das Porridge in Schüsseln portionieren und mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Optional noch Banane, frische Beeren und Schokotropfen darüber verteilen.
5. Heiß servieren und genießen. Guten Appetit!



Tipp: Für eine knusprige Alternative zu den Haselnüssen können geröstete Kokosraspeln über das Porridge gestreut werden. Das verleiht ebenfalls eine herrliche Textur.

Zubereitet mit:
Kochtopf



Omelett mit Pilzen

leichter Genuss am Morgen

Zutaten

(Für 2 Portionen)

- 4 Eier (Größe M)
- 2 Esslöffel Milch
- 100 g Champignons
- 1 Schalotte
- frischer Schnittlauch
- 50 g Cheddar-Käse (gerieben)
- 4 Scheiben Brot
- Prise Muskatnuss
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Butter

Zubereitung

1. Champignons in Scheiben schneiden und Schalotte fein hacken. Mit 1 EL Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Danach beiseite stellen.
2. In einer Schüssel die Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss verquirlen. In einer anderen Pfanne 1 Esslöffel Butter erhitzen. Die Eimischung hineingeben und bei mittlerer Hitze langsam stocken lassen.
3. Sobald das Omelett an den Rändern fest wird, aber noch leicht flüssig in der Mitte ist, die gebratenen Champignons, Schalotten und Cheddar auf einer Hälfte des Omeletts verteilen.
4. Vorsichtig falten und weitere 1-2 Minuten braten lassen, bis das Omelett durchgegart ist. Währenddessen die Brotscheiben in der Grillpfanne anrösten.
5. Das Omelett auf einen Teller gleiten lassen und mit frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen. Mit dem Brot servieren und genießen. Guten Appetit!

Zubereitet mit:
Bratpfanne



Tipp: Für extra knuspriges Brot kann beim Anrösten in der Grillpfanne etwas Kräuterbutter hinzugefügt werden.

Grillpfanne





Milchreis mit Heidelbeeren

morgendliches Soulfood

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 100 g Milchreis
- 500 ml Milch
- 80 g Heidelbeeren
- 30 g Mandelblättchen
- 30 g Zucker
- Prise Salz
- 5 ml Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Den Milchreis gründlich in kaltem Wasser abspülen. In einem Topf die Milch und eine Prise Salz zum Kochen bringen.
2. Milchreis in die kochende Milch geben und gut umrühren. Die Hitze reduzieren und den Milchreis bei niedriger Hitze köcheln lassen (ca. 25-30 Minuten). Gelegentlich umrühren.
3. Während der Milchreis kocht, die Heidelbeeren in einem anderen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Den Zucker hinzufügen und die Heidelbeeren leicht zerdrücken, um Saft freizusetzen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Heidelbeeren weich sind.
4. Wenn der Milchreis cremig und weich ist, Vanilleextrakt hinzufügen und gut umrühren. Den Milchreis auf zwei Schüsseln verteilen und die warmen Heidelbeeren darüber geben.
5. Mit Mandelblättchen servieren und genießen. Guten Appetit!



Tipp: Eine größere Menge vorkochen und jeden Morgen Milchreis genießen. Vollständig abkühlen lassen, luftdicht im Kühlschrank aufbewahren und unterwegs genießen.

Zubereitet mit:
Stieltopf



**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