

## Anleitung für frische und einfache Zubereitung

### „Puten-Saltimbocca-Röllchen auf Dijon-Senf-Sauce mit gebratenen Rucola-Champignons und Knoblauch-Backkartoffeln“

1. Schritt: Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Danach Wassertopf auf kleine Stufe stellen, so dass das Wasser nicht mehr kocht. Folgende Speisen im verschlossenen Vakuumbbeutel (**Puten-Saltimbocca-Röllchen in Dijon-Senf-Sauce, Rucola-Champignons, Knoblauch-Backkartoffeln**) in den Topf geben und mindestens 15 Minuten im Wasser ziehen lassen.
2. Schritt: Bitte den Backofen bei Umluft auf 180 Grad vorheizen. Auf ein Backblech bitte Backpapier legen.
3. Beutel Knoblauch-Backkartoffeln schon nach 5 Minuten aus dem Wasser nehmen und aufschneiden. Die Kartoffeln mit essbarer Schale sind bereits vorgegart und mit frischem Knoblauch-Öl gewürzt. Die Backkartoffeln aus dem Vakuumbbeutel nehmen und auf das Backblech geben. Diese nochmals 10 Minuten final backen lassen.
4. Schritt: Nach 15 Minuten die anderen Beutel aus dem heißen Wasser nehmen, aufschneiden und auf dem Teller mit den nun fertigen Backkartoffeln wie gewünscht anrichten.

Habt Spaß dabei und genießt.

**Wichtig!** Nach Erhalt bitte kühl bei 6-10° Grad lagern. Ab Versandtag innerhalb von 3-4 Tagen verbrauchen.

***Wir wünschen guten Appetit***