

Anleitung für frische und einfache Zubereitung

„Champignonpfanne in Rucola-Pesto mit zweierlei Dips und Falafel“

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 (**Champignons in Rucola-Pesto**) in den Topf geben und mindestens 15 Minuten im Wasser ziehen lassen.
2. Schritt: Die vakuumierten Falafel sind bereits gebacken und können kalt serviert dazu serviert werden. Oder Empfehlung: Ihr legt den Vakuumbbeutel mit den Falafel ebenfalls für 5 Minuten mit in das heiße Wasser. Damit werden diese schonend heiß gegart. Nehmt die Falafel danach aus dem Beutel und wenn ihr diese noch etwas knusprig haben wollt, dann einfach die Falafel in einer heißen Pfanne für 1 Minute schwenken.
3. Schritt: Nach den 15 Minuten Beutel mit den Champignons aus dem Wasser nehmen, aufschneiden und auf dem Teller wie gewünscht mit den Falafel anrichten anrichten.
4. Schritt: Zu dem Gericht isst man die gewünschten zwei verschiedenen Dip's

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