



## So geht's: Anleitung zur Zubereitung Ihres Muttertagsmenüs

### Spargelcremesüppchen

- Suppe im Topf unter Rühren aufkochen.

*Tipp:* Erwärmen Sie die Suppentasse leicht im Ofen, dann bleibt die Suppe länger schön heiß

### Hähnchen „Cordon bleu“:

- Im Backofen: Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Fleisch aus dem Beutel in eine Kasserolle legen und zugedeckt im Backofen 15 Minuten erwärmen.
- Auf dem Herd: Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und in einer Pfanne geben. Von beiden Seiten kurz braten bis es durchgewärmt ist.

### Gefüllte Mai-Schollenröllchen:

- Im Wasserbad: Wasser aufkochen lassen und danach bei mittlerer Hitze heiß halten, ohne zu kochen. Den Fisch im Beutel 15 Minuten ins heiße Wasser legen (idealerweise bei 65Grad).

### Kartoffeln und Spargel:

- Im Wasserbad: Wasser aufkochen lassen und danach bei mittlerer Hitze heiß halten, ohne zu kochen. Kartoffeln im Beutel 15 -20 Minuten ins heiße Wasser legen (idealerweise bei 65Grad)
- Auf dem Herd: Pfanne auf dem Herd erwärmen etwas Butter hinzugeben und die Kartoffeln und den Spargel vorsichtig schwenken bis sie heiß sind.

**Wir wünschen gutes Gelingen und eine schöne Feier**

**Annette Maurer (Küchenmeisterin) mit Team und Familie**