



Produkte

Wichtig:

Suppen

Morgens für Abends oder einen Tag vorher im Kühlschrank auftauen lassen
(hält sich problemlos aufgetaut 3 Tage im Kühlschrank bei 4 bis 6 Grad)

Herd:

Topf mit Wasser erhitzen, danach den geschlossenen Beutel ins Wasserbad legen und bei kleiner Hitze 4 Minuten erwärmen! Umfüllen und anrichten!

Mikrowelle:

Beutel in tiefes Plastik oder Porzellangefäß geben und den Beutel 3 bis 4 mal oben einstechen. Bei 600 Watt 90 Grad erhitzen. Umfüllen und anrichten!

Empfehlung:

Suppen mit Stabmixer auf mixen und Aschemanns Produkte wie Sesamkrokant, Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne obenauf streuen

Video:

www.aschemanns.de



Produkte

Wichtig:

Tomatensoße & Sc. Bolognese & Vegane Gemüse-Trüffel Bolognese:

Morgens für Abends oder einen Tag vorher im Kühlschrank auftauen lassen
(hält sich problemlos aufgetaut 3 Tage im Kühlschrank bei 4 bis 6 Grad)

Herd:

Topf mit Wasser erhitzen, danach den geschlossenen Beutel ins Wasserbad legen und bei kleiner Hitze 4 Minuten erwärmen! Umfüllen und anrichten!

Mikrowelle:

Beutel in tiefes Plastik oder Porzellangefäß geben und den Beutel 3 bis 4 mal oben einstechen. Bei 600 Watt 90 Grad erhitzen. Umfüllen und anrichten!

Empfehlung:

Aschemanns Produkte als Beilage: Linguini, Mezzo Penne, Basmatireis
Als Topping Aschemanns:
Geriebener Parmesan, Sonnenblumenkern-, Kürbiskern- oder Pinienkernkrokant.

Video:

www.aschemanns.de



Produkte

Wichtig:

Ragouts

Morgens für Abends oder einen Tag vorher im Kühlschrank auftauen lassen
(hält sich problemlos aufgetaut 3 Tage im Kühlschrank bei 4 bis 6 Grad)

Herd:

Topf mit Wasser erhitzen, danach den geschlossenen Beutel ins Wasserbad legen und bei kleiner Hitze 4 Minuten erwärmen! Umfüllen und anrichten!

Mikrowelle:

Beutel in tiefes Plastik oder Porzellangefäß geben und den Beutel 3 bis 4 mal oben einstechen. Bei 600 Watt 90 Grad erhitzen. Umfüllen und anrichten!

Empfehlung:

Aschemanns Produkte als Beilage: Kartoffelgratin, Petersilienwurzelpüree, Süßkartoffelpüree, mediterraner Bulgur und Linguini.
Als Topping Aschemanns:
Süßkartoffelchips, Röstzwiebeln, Kürbiskern- oder Pinienkernkrokant.

Video:

www.aschemanns.de



Produkte

Wichtig:

Kaiserschmarrn

Morgens für Nachmittags oder einen Tag vorher im Kühlschrank auftauen lassen
(hält sich problemlos aufgetaut 3 Tage im Kühlschrank bei 4 bis 6 Grad)

Herd:

Auf den 500g Beutel Kaiserschmarrn mindestens 120g bis 150g Butter und 2 1/2 Esslöffel Zucker in der Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen, Kaiserschmarrn dazu geben und unter Schwenken oder vorsichtigem Rühren leicht karamellisieren, bis sich der Kaiserschmarrn weich anfühlt. Anrichten und auf Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Empfehlung:

Aschemanns Produkte als Beilage: Beerengrütze, Zwetschgenröster, Vanillesoße oder Haselnuss-Vanillesoße

Video:

www.aschemanns.de



Produkte

Wichtig:

Kartoffelgratin:

Morgens für Abends auftauen oder auch gefroren direkt verwendbar.
(hält sich problemlos aufgetaut 2 Tage im Kühlschrank bei 4 bis 6 Grad)

Ofen:

Kartoffelgratin aus der Packung nehmen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 170 Grad garen.

Empfehlung:

Schmeckt wunderbar zu den Produkten von Aschemanns: Kalbsragout, Rindergulasch oder Maishühnchen

Video:

www.aschemanns.de