

Showkochen mit den Profis: Information und Genuss in unseren Küchenstudios!



So individuell wie Ihre Traumküche ist, so individuell sind die passenden Elektrogeräte darin. Sie müssen unterschiedliche Anforderungen erfüllen und zu Ihren persönlichen Kochgewohnheiten passen. Zu diesem Thema beraten wir Sie sehr gerne und veranstalten regelmäßig Gerätevorführungen mit unseren Profi-Köchen. Dabei wird die modernste Küchentechnik, wie zum Beispiel ein Dampfgarer oder Induktionskoch-

feld, in Aktion gezeigt und erklärt. Wertvolle Tipps und Tricks werden geteilt und es kann ausgiebig gekostet werden. So steht einer gesunden Ernährung nichts mehr im Weg! Haben Sie Lust auf eine spannende kulinarische Entdeckungstour mit den neuesten Küchengeräten? Dann besuchen Sie uns in unseren Küchenstudios. Die Termine und Themen finden Sie auf unserer Website. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Gefüllte Champignons mit Eismeergarnelen



Zutaten für 4 Personen:

16	große Champignons
1 Zehe	Knoblauch
150 g	gekochter Schinken
1 Bund	Dill
1 Bund	Blattpetersilie
1 Bund	Schnittlauch
300 g	Eismeergarnelen
300 g	Crème fraîche
2	Eigelb
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Champignons putzen und vorsichtig den Stiel abdrehen. Die Stiele kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Schinken kleinschneiden, Kräuter hacken, Knoblauch schälen und fein hacken, Eismeergarnelen abtropfen und alles zu den kleingeschnittenen Stielen in die Schüssel geben. Crème fraîche mit den Eigelb verrühren und unter die restlichen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die Champignonköpfe füllen und bei 100°C (Dampfprogramm) 6-8 Minuten garen.

Termine

Gerätevorführungen in unseren Filialen:

- 03.03.2018 in Roth und Fürth
- 10.03.2018 in Hirschaid
- 17.03.2018 in Hirschaid, Nürnberg und Roth
- 24.03.2018 in Nürnberg

Jeweils von 11:00 – 16:00 Uhr

11.03.2018 von 13:00–18:00 Uhr
Verkaufsoffener Sonntag in Fürth

18.03.2018 von 12:00–12:00 Uhr
Verkaufsoffener Sonntag in Hirschaid

Besuchen Sie uns auch bei  