

Geradlinig, wohnlich und modern – die zeitgemäße Küche von Bauhaus bis heute

In den 1920er Jahren wurde mit der Frankfurter Küche der Urtyp der modernen Einbauküche ins Leben gerufen und folgte dem Prinzip des Bauhaus-Stils: Reduktion auf das Wesentliche bei maximaler Funktion.

Die Einbauküche entwickelte sich weiter und in den 1960er Jahren wurde die erste grifflose Küche gestaltet. Durch ihren modernen und puristischen Charakter passt sie perfekt zum Zeitgeist der Gegenwart und der Bauhaus-Gedanke lebt wei-

ter. Die durchgezogenen Linien machen die Küche zu einem optischen Highlight und das geradlinig, schlichte Frontalbild sorgt dafür, dass alles wie aus einem Guss wirkt. Die einfache Reinigung und praktische Handhabung sind weitere Punkte, die für eine grifflose Küche sprechen.

Wir haben das Konzept der funktionalen Küche in das zeitgenössische Design übertragen und helfen Ihnen dabei, eine vollkommen auf Sie zugeschnittene Küche zu finden!



Die Frankfurter Küche aus den 1920er Jahren: Der Urtyp der modernen Einbauküche und eine Ikone des Bauhauses.



Zeitgeist trifft Funktionalität: Die grifflose Küche mit ihren durchgezogenen Linien ist das Highlight in einer modernen Wohnung.



Beleuchtete Griffleisten sorgen für ein besonderes Ambiente und unterstreichen die klare Linienführung der Küche.

Gemüselasagne in Bärlauchrahm



Zutaten für 4 Personen:

Lasagneplatten:
200 g Mehl, 50 g Hartweizengrieß, 6 Eigelb,
1 Ei, 1 TL Olivenöl

Füllung:
1 Kohlrabi, 300 g Möhren, 1 Zwiebel, 1 Bund
Bärlauch, 200 ml Gemüsebrühe, 2 EL Butter, 1 EL
Mehl, 250 ml Schlagsahne, 200 g geriebener
Mozzarella, 100 g TK Erbsen, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kohlrabi schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Möhren waschen, schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Bärlauch putzen, waschen und zusammen mit der Brühe pürieren.

Zwiebeln und Gemüse in 2 EL Butter andünsten, mit 1 EL Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit der Bärlauchbrühe und der Sahne ablöschen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Gemüse aus der Sauce heben. Die TK Erbsen in die Sauce geben und kurz aufkochen.

Danach die einzelnen Schichten in eine gefettete Auflaufform geben: Ganz unten ein Viertel der Erbsensauce verteilen, darauf die erste Lage Lasagneplatten geben. Darüber die Hälfte des Kohlrabi-Möhrengemüses, ein weiteres Viertel der Sauce und ein Drittel des Käses. Wiederum mit Lasagneplatten abdecken. Darauf kommt das restliche Gemüse, ein weiteres Viertel der Sauce und ein Drittel vom Käse. Nachdem eine weitere Schicht Lasagneplatten darauf gelegt wurde, die restliche Sauce und den übrigen Käse darüber verteilen und alles bei 190°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene für 40 Minuten backen. Guten Appetit!

Termine

02.06.2019 von 13:00 – 17:00 Uhr
Verkaufsoffener Sonntag in Roth

24.07.2019 **Kochkurs**
Grillkurs auf der Sonnenterrasse in Hirschaid

11.08.2018 von 13:00 – 17:00 Uhr
Verkaufsoffener Sonntag in Roth

13.09.2019 **Kochkurs**
Neptuns Köstlichkeiten in Hirschaid

18.09.2019 **Kochkurs**
In wenigen Schritten zum perfekten Steak
in Roth

Besuchen Sie uns auch bei  