

DAS PIKANTE SAUCEN-HIGHLIGHT FÜR PROFIVERWENDER

Praktisch & lecker

Machen Sie Ihre Aufläufe perfekt – mit unserem Convenience-Produkt für höchste Ansprüche! Optimal in der 1-Liter-Verbundverpackung mit Drehverschluss. Für vielfältige, köstliche Auflaufvarianten, denen Ihre Gäste nicht widerstehen können!

Inhalt: 1 kg • Art.-Nr.: 1210 • GTIN: 4045500012104

NEU



frischli

Auflauf-Sauce

Mit 4 Käsesorten!



Probieren Sie gerne auch die anderen pikanten Premium-Saucen aus unserem Sortiment!

frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum
Telefon 05037/301-0, Telefax 05037/301-120
E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli.de

Förderkreismitglied



092016




NEU


FÜR AUFLÄUFE ZUM SCHMELZEN

Das Saucen-Highlight für die Profiküche

Anwendungsfreundlich, gelingsicher und perfekt geeignet für rationelle Arbeitsabläufe: Unsere Auflaufsauce ist die ideale Basis für die Herstellung leckerer Auflaufvarianten. Das pikante Saucen-Highlight, das in keiner Großküche fehlen sollte...

MACCHERONI-AUFLAUF MIT GEMÜSE UND LACHS

 Zubereitungszeit: 40 Min.

 Backzeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 2 Bund Petersilie
- 1 kg **frischli Auflauf-Sauce**
- Dill, nach Geschmack
- Liebstöckel, nach Geschmack
- Pfeffer
- 400 g Zucchini
- 400 g Fenchelknolle
- 250 g Frühlingszwiebeln
- 800 g Lachsfilet
- 1500 g gekochte Maccheroni
- 200 g Gouda, gerieben

Zubereitung:

1. Petersilie fein hacken, mit der **frischli Auflauf-Sauce** verrühren und mit Dill, Liebstöckel und Pfeffer abschmecken.
2. Zucchini in dünne Scheiben, die Fenchelknolle und Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden. Lachsfilet in Würfel schneiden.
3. Die Hälfte der gekochten Maccheroni in eine gefettete Form verteilen. 1/3 der **frischli Auflauf-Sauce** darüber geben. Die Zucchini-Scheiben darauf verteilen. Die Lachswürfel, Fenchel und Frühlingszwiebeln darauf verteilen und 1/3 der Sauce darüber geben. Die übrigen Maccheroni und dann die verbleibende Sauce darüber geben.
4. Mit dem Käse bestreuen und bei 180°C ca. 45 Min. backen.




DAS
SCHMECKT!

Vorteile, die überzeugen:

- ✓ mit Mozzarella, italienischem Hartkäse, Blauschimmelkäse und Cheddarkäse
- ✓ ideale Koch- und Backeigenschaft mit gleichmäßiger Bräunung und Verteilung
- ✓ sehr gute Bindung des Auflaufs
- ✓ kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ für die vegetarische Ernährung geeignet
- ✓ ungekühlt haltbar

SÜSSKARTOFFEL-AUFLAUF MIT HACKFLEISCH

 Zubereitungszeit: 40 Min.

 Backzeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1500 g Süßkartoffeln
- 200 g Zwiebeln, gewürfelt
- 700 g Rinderhack
- 30 ml Pflanzenöl
- 100 g getrocknete Tomaten, gewürfelt
- 500 g rote & gelbe Paprika, gewürfelt
- 100 g Tomatenmark
- 500 g passierte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Koriander, gemahlen
- Zimt
- Paprikapulver
- 1 kg **frischli Auflauf-Sauce**
- 200 g Emmentaler, gerieben


Zubereitung:


1. Süßkartoffeln in mittelgroße Würfel schneiden.
2. Zwiebeln und Hackfleisch in Öl anbraten und anschließend getrocknete Tomaten und Paprika dazugeben. Tomatenmark und passierte Tomaten hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und den Gewürzen abschmecken.
3. Die Hälfte der Süßkartoffeln in eine gefettete Form geben und 1/3 der **frischli Auflauf-Sauce** darauf verteilen. Die Hälfte der Hackfleischmasse darüber geben und 1/3 der Auflauf-Sauce hinzufügen.
4. Die übrigen Süßkartoffeln darüber geben und die verbliebene **frischli Auflauf-Sauce** sowie die zweite Hälfte Hackfleischmasse darauf verteilen. Mit dem Käse bestreuen und bei 180°C ca. 45 Min. backen.



LECKER!

VEGETARISCHE LASAGNE MIT ROTEN LINSEN

 Zubereitungszeit: 40 Min.

 Backzeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 200 g Zwiebeln
- 300 g Auberginen
- 300 g Möhren
- 250 g Staudensellerie
- 40 ml Olivenöl
- 350 g rote Linsen
- 150 g Tomatenmark
- 1 kg passierte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Oregano
- Thymian
- Basilikum
- 1 kg Lasagneblätter
- 1 kg **frischli Auflauf-Sauce**
- 200 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung:

1. Gemüse fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen.
2. Linsen, Tomatenmark und passierte Tomaten hinzugeben, 15 Min. köcheln lassen und anschließend mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.
3. Eine Form fetten und die erste Schicht Lasagneblätter leicht überlappend auf dem Boden der Form verteilen. 1/3 der Gemüse-Linsenmasse darauf geben und vorsichtig verteilen. 1/3 der **frischli Auflauf-Sauce** darauf verstreichen und die nächste Schicht Lasagneblätter verteilen. Wieder Linsenmasse, **frischli Auflauf-Sauce** und eine letzte Lage Lasagneblätter schichten. Die übrige Linsenmasse und **frischli Auflauf-Sauce** darauf verteilen.
4. Mit dem Käse bestreuen und bei 180°C ca. 45 Min. backen.

