



Öfen an?

EPICURIOUS

DER HERBST IST DA!

Ob für herzhaftes Quiches, kräftige Eintöpfe oder raffinierte Tartes - ein „ganz heißer Ofen“, das sind die feuerfesten Formen in schlichtem Weiß allemal. Und deshalb müssen sie sich vor einem glanzvollen Auftritt auf der hübsch gedeckten Tafel auch nicht verstecken. Besonders schön lassen sich diese Auflaufformen und Kasserolen übrigens mit Teilen der White Basics-Kollektion kombinieren. So wird aus dem Menü ein wahrhaft hitziges Vergnügen.

AUTUMN IS HERE!

Whether you are looking to make savoury quiches, heart-warming casseroles or sophisticated tarts - these dishes in pure white are really „hot“ items. Consequently, a great impression on a decorative table is guaranteed. These soufflé and casseroles dishes can also be mixed and matched with items from the White Basics collection. Your menu is sure to be a great hit.

{ Qualitätsporzellan }



Auflaufform 19 cm
EUR 18,95



Kasserolle 1,3 l
EUR 23,95



Auflaufform mit Deckel 32 cm
EUR 54,95



Quiche-Form
EUR 20,95



Auflaufform 32 cm
EUR 34,95



Tarte-Form
EUR 20,95

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.





Gemüseauflauf für die kalte Jahreszeit

{ Mit gelber Zucchini }

Zubereitung: ca. 50 min. | Für 2 Personen | Einfach zuzubereiten!

Der Herbst kommt und das Wetter wird kalt. Die perfekte Jahreszeit, um endlich wieder alle Lieblingsaufläufe aufzutischen. Hier eine tolle vegetarische Variante, um die kalte Jahreszeit zu genießen.

Vorbereitend den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zunächst das Gemüse waschen und die Kartoffeln kleinschneiden. Die Kartoffeln in kaltem Wasser aufsetzen und ca. 10 min. halb gar kochen. Währenddessen die gelben und grünen Zucchini, sowie die Karotten mit einem Schäler in lange flache Streifen schneiden und die Zwiebeln und die Knoblauchzehe klein würfeln.

In einem kleinen Topf die Sahne, die Kräuter der Provence und 20g des geriebenen Käses zu einer cremigen Sauce aufkochen und im Nachgang in die EPICURIOUS Auflaufform füllen. Mit Salz und Pfeffer alles abschmecken. Nun das Gemüse hinzugeben und die Zucchini und Karotten mit der Sauce nach Belieben in die Auflaufform legen.

Nach Wunsch kann nun der restliche Käse über den gesamten Auflauf gestreut werden.

Alles wird für ca. 20–30 min in den Ofen geschoben und fertig gebacken.

Wir wünschen einen guten Appetit und ganz viel Freude beim Nachkochen!



ZUTATEN

Für 2 Personen

- 4 grüne und gelbe Zucchini
- 4 Karotten
- 3 Kartoffeln
- 2 Pck. Sahne
- etwas Kräuter der Provence
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 30g geriebenen Käse
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Lieblingsprodukt



Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.

