

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 56

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



*Köstliches
mit Tomaten*

HAGEN GROTE – WISSENSWERTES TOMATEN

Tomaten- es gibt sie noch, wundervoll aromatische, ursprüngliche Sorten
Kolumbus brachte die in Südamerika beheimatete Frucht, von den Azteken „tomatl“ genannt, nach Europa. Drei Jahrhunderte bleibt sie nahezu unbeachtet. Erst ab dem Jahre 1803 wurde in Paris im „Almanach des Gourmands“ als Frucht aus der Provence von ihr berichtet. Tomaten, aus unseren Küchen nicht mehr wegzudenken, gelangten bei uns erst in den letzten 50 Jahren zu großer Bedeutung. Gleichzeitig entwickelte sich ihr Massenanbau mit Aufzucht in Nährlösung in nordeuropäischen Gewächshäusern zur unsäglichen „Holland Tomate“.

Im Handel finden wir meist wenige geschmacklose, harte Sorten, die mit der köstlichen ursprünglichen Frucht wenig gemein haben. Dabei soll es Experten zufolge bis zu 10.000 unterschiedliche Varietäten geben. Kulinarisch hochwertige Tomaten sind konserviert, speziell in der kühleren Jahreszeit, eher zu empfehlen als das übliche Supermarktangebot. Dort kommt es statt auf Geschmack mehr auf makellose Optik und überlange Haltbarkeit an.



San Marzano Tomaten gelten als aromatischste Speisetomaten der Welt

Nur am Fuße des Vesuvus gedeihen die echten, nach dem Bauernflecken San Marzano benannten Flaschentomaten. Ebenso köstlich wie empfindlich und ungeeignet für die Massenproduktion war diese Tomatenrarität vom Aussterben bedroht. Mit Hilfe der örtlichen Regierung und Slow Food Italien gelang es, ihr Saatgut zu sichern. Hagen Grote unterstützt die wenigen bäuerlichen Erzeuger durch garantierte Abnahmemengen. Ihr überreicher Geschmack

ist in ihrem Erbgut enthalten. Hinzu kommen die unendliche Fruchtbarkeit der Vulkanerde des Vesuvus und das ausgeglichene Meeresklima der nahen neapolitanischen Küste. Und das Beste, sie behält beim Konservieren ihren wundervoll würzigen Geschmack. Nur voll ausgereifte, intensiv aromatische Früchte werden im Spätsommer einzeln per Hand geerntet, an Ort und Stelle passiert und traditionell schonend im Wasserbad konserviert. Exklusiv für Hagen Grote entsteht daraus geschälte Tomaten und die ebenso aromatische Passata di Pomodoro.



San Marzan (tipo due) sind auch getrocknet eine kulinarische Attraktion

Vermutlich gelangten die Urhahnen der heutigen Pflanzen als Samengeschenk des peruanischen Vizekönigs schon 1770 an das Königreich Neapel. Ihr Erbgut bewahrt bis heute die einzigartige Geschmacksfülle. Neben enormer Fruchtbarkeit der Vulkanböden leisten südliche Sonne und mildes Meeresklima der nahen Küste einen weiteren Beitrag. Gegen Ende des Sommers werden nur voll ausgereifte Früchte per Hand selektiert und schonend an der Sonne getrocknet. Dadurch kommen ihre intensiven Aromen noch stärker zur Geltung. Mit Oregano, Chili und Kapern abgeschmeckt werden getrocknete San Marzano Tomaten mit rein natürlichen Zutaten exklusiv für Hagen Grote in kalt gepresstem Pflanzenöl konserviert.



Siccagno Tomaten als L'Espresso (italienisch das Konzentrat) zum Würzen das Beste

Aus 20 kg sonnengetrockneter Siccagno Tomaten wird das Konzentrat gewonnen. Diese einzigartige Spezialität entsteht aus einer Tomatenrarität Siziliens. Siccagno Tomaten gedeihen in den Bergen der Insel in 800 m Höhe bei Temperaturen über 40 °C ohne jede Bewässerung. Voll ausgereift geerntet, anschließend zwei Wochen sonnengetrocknet, verarbeiten wir sie mit wenig Meersalz zum wohl würzigsten Tomatenkonzentrat Italiens. Es ist hocharomatisch, gehaltvoll, von intensivem Tomatengeschmack, tiefrot und überaus ergiebig aus rein natürlichen Zutaten.



OFENTOMATEN TARTE

Zutaten für 6 bis 8 Portionen

300 g fertigen Mürbeteig
1,5 kg verschiedene Tomaten
(grüne, gelbe, Strauch- und
Kirschtomaten)
Salz, Pfeffer
½ TL Zucker
3 EL Olivenöl
150 g Mascarpone
2 Eier
2 EL Parmesan, frisch gerieben
2 EL Zucker
100 ml Aceto Balsamico
3 Knoblauchzehen
½ Chilischote

Außerdem

2 EL Olivenöl
2 EL Parmesan, frisch gerieben
1 Bund Basilikum

Zubereitung

1 Mürbeteig zwischen Klarsichtfolie ausrollen. Eine mit Olivenöl eingefettete Hebebodenform mit dem Teig auskleiden. Den Boden mit der Gabel mehrfach einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 20 Minuten backen.

2 Die Tomaten vom Stängelansatz befreien, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Olivenöl darüber träufeln. Gleichzeitig mit dem Mürbeteig 15 Minuten bei 200 °C im Ofen backen.

3 Mascarpone, Eier und Parmesan verrühren und die Hebebodenform mit der Mischung ausgießen. Die leicht gebackenen Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach oben dicht an dicht hineinsetzen.

4 Zucker goldbraun karamellisieren. Wenn er zu schäumen beginnt, mit Aceto Balsamico ablöschen. Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen und die von Kernen befreite, fein gehackte Chilischote zufügen. Kurz einkochen und auf den Tomaten verteilen. Weitere 20 Minuten bei 200 °C im Ofen fertig backen, bis der Guss stockt.

Fertigstellen und Anrichten

In Portionen aufgeschnitten auf vorgewärmte Teller setzen. Olivenöl darüber träufeln, Parmesan darüber streuen und mit Basilikumblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Aceto Balsamico di Modena

250 ml in Geschenkdose
6 Jahre gereift
Nr. 567R01
15,95 €
(€ 63,80/l)



Rohmilch-Parmesan

ca. 500 g
Nr. 148U03
32,50 €
(€ 65,00/kg)



Hebeboden-Backform

Angenehme Handhabung dank breiter Griffe
Nr. 186D02
22,95 €



TOMATENGELEE-TELLER-TERRINE, GEMÜSEGARNITUR UND GARNELEN

Zutaten für 4 Personen

Tomatengelee

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
½ TL Rosmarinnadeln
1 TL Zucker
1 kg reife Tomaten
2 Lorbeerblätter
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
Saft von ½ Zitrone
9 Blatt Gelatine (1,3 Blatt
Gelatine/100 ml Flüssigkeit)

Gemüsegarnitur und Garnelen

Gemüse je nach Marktangebot,
z. B. kleine Möhrchen, Kaiser-
schoten, Blumenkohl, weißer
und grüner Spargel, Zucchini
Salz, Pfeffer
12 Garnelen
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl

Außerdem

glatte Petersilie

Zubereitung

Tomatengelee

1 Schalotte schälen und fein hacken, Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. In Olivenöl mit hauchfein gehacktem Rosmarin und Zucker ohne zu bräunen glasig andünsten. Von den Stängelansätzen befreite, gehackte Tomaten, Lorbeerblätter und Weißwein zufügen.

2 Sobald die Tomaten ganz zerfallen sind, die Lorbeerblätter entfernen und alles fein pürieren. Durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Für das Gelee 700 ml der Tomatenmischung abmessen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die gut ausgedrückte Blattgelatine in der noch warmen Tomatenmischung auflösen.

Gemüsegarnitur und Garnelen

1 Die Gemüse putzen und in kleine Stücke teilen. Im Dampf oder in Salzwasser (10 g Salz/Liter) bissfest garen. Eiskalt abschrecken, gut abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Garnelen aus der Schale lösen und den über den Rücken verlaufenden Darm entfernen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit den Garnelenschwänzen in Olivenöl 2 Minuten braten. Sofort aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Suppenteller mit Gemüse und Garnelen bunt gemischt auslegen. Mit der kalten, aber noch nicht stockenden Tomatenmischung auffüllen. Zugedeckt im Kühlschrank ganz erkalten und gelieren lassen. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit Petersilienblättchen garnieren. Kalt, aber nicht eiskalt servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Olivenöl Ravidà

„Selezione Speciale“ vom preisgekrönten sizilianischen Landgut
Nr. 480L01
29,95 €
(€ 39,93/l)



Knoblauchwürfler-Set

Kleinste Würfel schnell und ohne Quetschen
Nr. 001U09
16,95 €



Weißwein CAN VEY

6 Flaschen à 0,75 l
12,5% Vol.
Nr. 500D09
49,95 €
(€ 11,10/l)



RICOTTA-GNOCCHETTI, TOMATENSUGO UND BASILIKUM-PESTO

Zutaten für 4 Personen

Tomatensugo

2 Stangen Staudensellerie
2 Zwiebeln
4 EL Olivenöl
1 kg reife Tomaten
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian und Oregano
1 Rosmarinzweig
2 Lorbeerblätter
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker

Basilikum-Pesto

1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne
Salz
150 ml Olivenöl
2 EL Parmesan, frisch gerieben

Ricotta-Gnocchetti

350 g Ricotta
1 Ei
2 EL geriebener Parmesan
160 g Mehl
Salz, Pfeffer

Außerdem

2 EL Butter

Zubereitung

Tomatensugo

1 Vom Staudensellerie die Fäden abziehen, die Zwiebeln schälen. Beides in Würfelchen schneiden und in Olivenöl ohne zu bräunen glasig andünsten. Stängelansätze aus den Tomaten heraus-schneiden, vierteln und mit den in feine Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen zufügen. Ein Kräutersträußchen aus Thymian, Oregano, Rosmarin und Lorbeerblättern mit den Tomaten eine Stunde leise köcheln lassen.
2 Das Kräutersträußchen entfernen und die Tomaten mit dem Mixstab pürieren. Durch ein Sieb passieren, dabei mit einer Kelle gut ausdrücken. Noch einmal erhitzen und das Tomatenmark einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Basilikum-Pesto

1 Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Mit der geschälten Knoblauchzehe, Pinienkernen, einer Prise Salz und dem Olivenöl im Mixer pürieren. Parmesan zum Schluss mit einem Löffel unterrühren.

Ricotta-Gnocchetti

1 Ricotta, Ei, Parmesan und gesiebtes Mehl mit Salz und Pfeffer gewürzt in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut mischen. Den Teig mit einem Spitzbeutel ohne Tülle auf eine bemehlte Arbeitsfläche zu Ringfingerdicken Röllchen spritzen. In 2 cm kleine Stückchen schneiden.
2 Die Stücke über einen Gabelrücken rollen, um das typische Gnocchi-Muster herzustellen, wodurch sie mehr Sauce binden.

Fertigstellen und Anrichten

Gnocchi in siedendem Salzwasser (10 g Salz/Liter) gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Gnocchi mit dem Tomatensugo nappieren und Basilikum-Pesto drumherum träufeln.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

L'Estratto

Rein natürliche Zutaten
Nr. 362Y07
14,95 €
(€ 74,75/kg)



BIO Lorbeerblätter

ganz, 5 g
Nr. 342X20
6,95 €
(€ 1390,00/kg)



Rohmilch-Parmesan

ca. 500 g
Nr. 148U03
32,50 €
(€ 65,00/kg)



MANGOLD SIZILIANISCH

Zutaten für 4 Personen

Mangold

2 Bund Mangold
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ Chilischote
2 EL Rosinen
2 EL Pinienkerne
Salz, Pfeffer

Tomaten

1 Zwiebel
3 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
1 TL Zucker
5 Tomaten
2 Lorbeerblätter
100 ml Weißwein
1 EL Tomatenmark
Oregano
Salz, Pfeffer
Saft von ½ Zitrone

Außerdem

4 EL Pecorino Romano
Schafskäse, frisch gerieben
Basilikum

Zubereitung

Mangold

1 Mangold waschen und die Stiele von den Blättern trennen. Die Fäden abziehen und die Stiele schräg in 4 cm lange Stückchen teilen. Nur die makellosen grünen Blätter verwenden und quer in 1 cm dünne Streifen schneiden. Mangold-Stiele und -Blätter im Dampfgarer oder im Dünsteinsatz eines Topfes über Wasserdampf al dente garen.

2 In einer Pfanne im Olivenöl die fein gewürfelte Zwiebel und Knoblauchzehen ohne zu bräunen andünsten. Die Chilischote entkernen, fein hacken und mit Rosinen sowie Pinienkernen zufügen. Mangold in die Pfanne geben und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer gewürzt warmhalten.

Tomaten

1 Für die Tomatensauce die Zwiebel schälen, fein hacken und in einem Topf im Olivenöl ohne zu bräunen glasig andünsten. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen, staubfein hacken und mit dem Zucker zu den Zwiebeln geben. Stängelansätze der Tomaten entfernen und in kleine Stücke geschnitten mit Lorbeerblättern und Weißwein garkochen.

2 Sobald die Tomaten ganz zerfallen sind, Lorbeerblätter entfernen und mit dem Mixstab fein pürieren. Das Tomatenmark einrühren, mit Oregano, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Fertigstellen und Anrichten

Mangold auf vorgewärmte Teller verteilen und zum Teil mit Tomatensauce überziehen. Reichlich geriebenen Pecorino Romano als kompaktes Häufchen in die Mitte der Sauce geben. Mit Basilikum-Blättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

L'Estratto

Rein natürliche Zutaten
Nr. 362Y07
14,95 €
(€ 74,74/l)



BIO Lorbeerblätter

ganz, 5 g
Nr. 342X20
6,95 €
(€ 1390,00/kg)



XXL-Tellerwärmer

für 12 Teller bis 32 cm Durchmesser
Nr. 001U10
69,95 €



GEMÜSEBLATT-LASAGNE AUF SAN MARZANO SAUCE

Zutaten für 4 Personen

Gemüseblatt-Lasagne

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Karotte
1 Stange Bleichsellerie
400 g gemischtes Hackfleisch
Olivenöl
100 ml Weißwein
3 reife Tomaten
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
400 g Kartoffeln, mehligkochend
3 Zucchini
1 EL Butter (zum Einfetten der Form)
4 EL Parmesan

San Marzano Sauce

1 Schalotte
2 EL Olivenöl
400 g San Marzano Tomaten (Dose)
2 Lorbeerblätter
1 TL Zucker
Saft von ½ Zitrone
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Außerdem

Thymianzweige

Zubereitung

Gemüseblatt-Lasagne

1 Zwiebel und Knoblauch pellen, die Karotte schälen. Vom Sellerie die Fäden abziehen und alles in kleine Würfelchen schneiden. Hackfleisch mit Olivenöl in einer Pfanne kräftig anbraten. Mit einem Löffel zerkleinern, damit keine Klümpchen entstehen. Gemüsewürfel zum Fleisch geben und ebenfalls anbraten. Wein und die in kleine Stücke geschnittenen Tomaten zufügen. Das Ragout 10 Minuten sämig einkochen. Tomatenmark einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Kartoffeln schälen, von den Zucchini die Stängelansätze abschneiden. Beides mit dem Gemüseblattschneider dünn aufschneiden. Gemüseblätter in eine gebutterte Form geben und mit Fleischragout bestreichen. Mit Gemüseblättern belegen und Ragout darauf verteilen. So fortfahren und die obere Schicht mit restlichen Gemüseblättern abschließen. Olivenöl darüberträufeln und mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 35 Minuten backen.

San Marzano Sauce

1 Schalotte schälen, fein hacken und in Olivenöl ohne zu bräunen glasig andünsten. San Marzano Tomaten, Lorbeer, Zucker und Zitronensaft zufügen. Knoblauch schälen, pressen, in die Sauce geben und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Lorbeerblätter entfernen und die Sauce mit dem Mixstab pürieren.

Fertigstellen und Anrichten

San Marzano Sauce auf vorgewärmte heiße Teller verteilen. Gemüselasagne in 4 gleichmäßige Stücke teilen und in die Tellermitte setzen. Mit Thymianzweigen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

San Marzano Tomaten

3 x 400g, Neapolitanische Rarität
Nr. 086L06
8,95 €
(€ 11,47/kg)



Olivenöl Ravidà

„Selezione Speciale“ vom preisgekrönten sizilianischen Landgut
Nr. 480L01
29,95 €
(€ 39,93/l)



Hartkeramik-Auflaufformen

Kratz- und stoßfest
Nr. 602Z35
ab 24,95 €



BLUMENKOHL-FRITTATA MIT SAN MARZANO SAUCE

Zutaten für 4 Personen

Blumenkohl-Frittata

1 kleiner Blumenkohl
5 Eier
Salz, Pfeffer
Muskat
1 EL Crème fraîche
4 EL Parmesan, frisch gerieben
2 EL Olivenöl
1 EL Butter

San Marzano Sauce

1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Dose San Marzano Tomaten
½ Bund Basilikum
Salz, Pfeffer
½ Zitrone

Außerdem

Bunte Salatblättchen der Saison
wie junger Spinat, Rote-Bee-
te-Blätter, Eichblattsalat, Lollo
Rosso
Vinaigrette aus
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl

Zubereitung

Blumenkohl-Frittata

1 Den Blumenkohl gründlich waschen, die Blätter entfernen und den Strunk herausschneiden. Blumenkohl in einzelne Röschen teilen und den Strunk in Würfel schneiden. Im Dampf oder leicht gesalzenem Wasser (10 g Salz/Liter) knapp al dente garen. Damit die Röschen schön bissfest bleiben, sofort mit kaltem Wasser gründlich abschrecken und abtropfen lassen.
2 Eier aufschlagen, salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Mit Crème fraîche und frisch geriebenem Parmesan glatt rühren. Blumenkohlröschen und -würfel in die Eiermischung geben und vorsichtig wenden, damit die Röschen heil bleiben. Olivenöl und Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen lassen. Die Blumenkohl-Eiermischung behutsam in die Pfanne gleiten lassen. Bei geringer Hitze langsam backen.
3 Sobald die Eiermischung an der Oberfläche leicht zu stocken beginnt, die Frittata mithilfe des Pfannendeckels (besser gelingt das mit einer Wendepfanne) wenden und weitere 5 Minuten bei milder Hitze auf der anderen Seite backen. Die Oberfläche sollte leicht gebräunt sein.

San Marzano Sauce

1 Die Schalotte pellen und fein würfeln. Rosmarinnadeln fein hacken. Schalottenwürfel, Rosmarin und Zucker ohne zu bräunen in Olivenöl glasig dünsten. Knoblauchzehe fein hacken und mit den San Marzano Tomaten zufügen. Basilikum waschen, trocknen und die Blätter zupfen. Blättchen beiseitelegen und die grob gehackten Stiele in die Sauce geben.
2 Auf lebhafter Flamme 5 Minuten sämig einkochen. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Damit sie ihr schönes Aroma behalten, die Basilikumblättchen klein geschnitten erst kurz vor dem Servieren unter die Sauce heben.

Fertigstellen und Anrichten

Einen großen Teller auf die Pfanne legen und die Frittata darauf stürzen. In schöne Tortenstücke aufschneiden und auf Teller setzen. Salatblättchen mit der Vinaigrette mischen und als Sträußchen zufügen. Die Frittata dekorativ mit der San Marzano Sauce anrichten.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

San Marzano Tomaten

3 x 400g, Neapolitanische
Rarität
Nr. 086L06
8,95 €
(€ 11,47/kg)



Rohmilch-Parmesan

ca. 500 g
Nr. 148U03
32,50 €
(€ 65,00/kg)



Wendepfanne

Perfekt für Pfannkuchen, Omeletts,
Frittatas und Tortillas
Nr. 024U01
109,95 €



PARMESAN-FLAN AUF TOMATENCONCASSÉ

Zutaten für 4 Personen

4 Eier
150 ml Crème fraîche
80 g Parmesan, frisch gerieben
Salz, Pfeffer
Butter
6 reife Tomaten
1 TL Zucker
1/2 Zitrone
Rosmarin, Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum

Zubereitung

1 Eier, Crème fraîche und Parmesan mit dem Schneebesen leicht verrühren, aber keinesfalls schlagen. Mit Salz und Pfeffer gewürzt in gebutterte Timbalförmchen (125 ml) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15 Minuten backen.
2 Für das Tomatenconcassé aus den Tomaten die Stängelansätze herauschneiden. Auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einschneiden und einzeln 10 Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Enthäuten, vierteln und von den Kernen befreien.
3 Das Fruchtfleisch grob würfeln und mit Zucker, Saft der halben Zitrone, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne in Olivenöl mit der fein gehackten Knoblauchzehe auf großer Flamme 2 Minuten einkochen.

Fertigstellen und Anrichten

Parmesan-Flan aus den Förmchen lösen und auf Teller setzen. Tomatenconcassé um den Flan verteilen und mit Basilikumblättern garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Mini Backform Spiral-, Lotusblüte, Rundkuppe, Knospe
Gleichmäßige Hitzeverteilung
Nr. 002X16
29,95 €



Rohmilch-Parmesan
ca. 500 g
Nr. 148U03
32,50 €
(€ 65,00/kg)



Guss Brat- und Servierpfanne
Ideal für sämtliche Zubereitungsarten
Nr. 002X11R
79,95 €



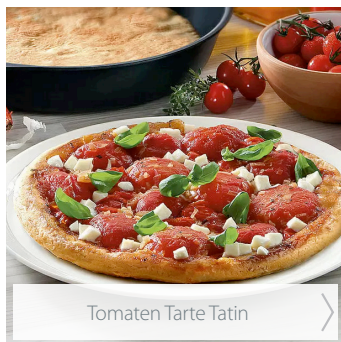
PROBIEREN SIE AUCH



Pamboli - Knoblauchbrot mit Tomaten >



Italienische Gugelhupf-Küchlein mit getrockneten Tomaten und Pesto >



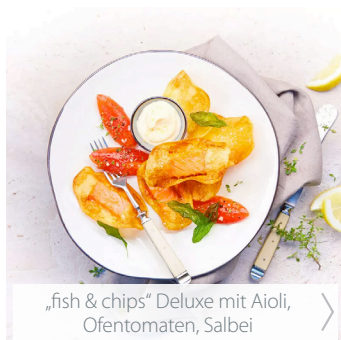
Tomaten Tarte Tatin >



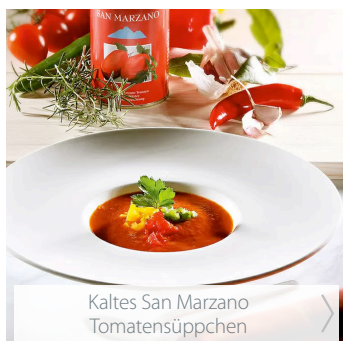
Tomatensauce >



Gefüllte Tomaten und Zucchini Blüten auf Büffelmozzarella >



„fish & chips“ Deluxe mit Aioli, Ofentomaten, Salbei >



Kaltes San Marzano Tomatensüppchen >



Doradenfilet mit Tomaten und Fenchel >



Maultaschen mit Steinpilzfüllung und Tomatenconcassée >

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.at](https://www.hagengrote.at)