



FÜR BESSERER.

Großes Kino für den Gaumen

Für wahre Pasta Liebhaber

JETZT REZEPTE
ENTDECKEN!



GARFIELD

EINE EXTRA PORTION ABENTEUER

EXKLUSIV IM KINO

www.hilcona.de

©2024 CTMG. All Rights Reserved.



Orange Tortelloni-Lasagne

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 4 gefräßige Kater:

- 1 Packung Hilcona Classica Tortelloni Ricotta e Spinaci, 500 g
- 450 g Süßkartoffeln
- etwas Fett für die Form
- 150 g Cheddar
- Basilikumblättchen



Für die Béchamelsoße:

- 60 g Butter
- 60 g Mehl
- 600 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat, z. B. von Ankerkraut



Für das Ragout:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Möhren
- 400 g gemischtes Hack
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- ½ TL getrockneter Oregano, Salz, Pfeffer, z. B. von Ankerkraut
- ½ TL Garfields „Lasagne al Forno“ von Ankerkraut



Zubereitung

- 1 Für das Ragout: Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Möhren schälen und fein würfeln. Hack in einer Pfanne in 2 EL Olivenöl stark anbraten, dabei krümelig zerdrücken. Möhren, Zwiebeln und Knoblauch zum Hack geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten.
- 2 Tomatenmark, gehackte Tomaten und Oregano einrühren und alles bei milder Hitze weitere 15 Minuten kochen, mit Salz, Pfeffer und Garfields „Lasagne al Forno“ würzen.
- 3 Für die Béchamelsoße: Butter in einem Topf schmelzen. Mehl einrühren und alles ca. 3 Min. rühren. Milch unter ständigem Rühren nach und nach zugießen. Soße mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskat abschmecken.
- 4 Süßkartoffeln schälen und längs in dünne Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten.
- 5 Boden der Form mit ⅓ der Béchamelsoße bedecken, die Hälfte der Tortelloni auf die Soße legen, darauf eine 1 cm dicke Schicht Ragout geben und eine dünne Schicht Süßkartoffelscheiben darüberlegen. Die Schichtung noch einmal wiederholen und mit einer Süßkartoffelschicht abschließen.
- 6 Auf die Süßkartoffeln die restliche Béchamelsoße geben. Den Cheddar reiben und über die Lasagne streuen.
- 7 Lasagne auf der mittleren Schiene bei 180 °C / Umluft 160 °C ca. 40-45 Min. backen.
- 8 Die Lasagne vor dem Anschneiden ca. 15 Min. ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Basilikumblättchen bestreuen.

Nährwerte pro Portion:

898 kcal / 3760 kJ, 41,9 g E, 52,6 g F, 62,8 g KH.

NOCH MAL NACHSCHLAG NEHMEN UND SICH AUF
„GARFIELD – EINE EXTRA PORTION ABENTEUER“ FREUEN!

GARFIELD
EINE EXTRA PORTION ABENTEUER

EXKLUSIV IM KINO





Tortelloni-Meatball-Spieße ... mit Schnurr-Garantie

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen =
8 Spieße (nicht zum Teilen gedacht,
reicht nur für einen Kater):

- 1 Packung Hilcona Classica Tortelloni Ricotta e Spinaci, 500 g
- 1 große orangefarbene Paprikaschote
- 2 EL Pflanzenöl
- 10 g Butter
- 125 ml Gemüsebrühe, z. B. von Ankerkraut



Für die Hackbällchen:

- 2 Toastscheiben
- 3-8 EL Milch
- 4 Stiele Petersilie
- 500 g gemischtes Hack
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, z. B. von Ankerkraut
- 2 EL Öl



Für den Möhrensalat:

- 500 g Möhren
- 1 Zitrone
- 6 EL Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer z. B. von Ankerkraut
- 60 g Babysalat
- 20 g Kürbiskerne



- 1 Für den Möhrensalat: Möhren schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Zitronenschale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Saft mit Öl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Möhren mit Zitronendressing vermischen und ziehen lassen. Babysalat abspülen und trocken tupfen. Kürbiskerne ca. 2 Min. in einer heißen Pfanne ohne Fett anrösten.
- 2 Für die Hackbällchen: Toast mit Milch begießen. Petersilie abspülen, trocken tupfen und 2 Stiele fein hacken. Hackfleisch mit Ei, Toast und Kräutern verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse kleine Bällchen formen und in 2 EL Öl ca. 5-6 Min. rundherum goldbraun braten.
- 3 Paprika waschen, halbieren, putzen und in Stücke schneiden. Petersilienblätter von den verbliebenen Petersilienstielen zupfen. 3 Tortelloni, Hackbällchen, Paprika und Petersilienblätter abwechselnd auf Spieße stecken.
- 4 Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. braten. Brühe zugießen und alles zugedeckt weitere 5 Min. garen.
- 5 Alle Salatzutaten vermischen und mit Tortelloni-Hackbällchen-Spießen servieren.

Nährwerte für 4 Portionen / 2 Spieße pro Portion:
655 kcal / 2749 kJ, 33,7 g E, 37,9 g F, 20,3 g KH.

TIPP: Wer besonders viel Hunger hat, steckt die übrig gebliebenen Tortelloni einfach mit auf die Spieße. Oder wie wäre es mit frittierten Tortelloni als Snack? Dazu gekochte Tortelloni erst in Buttermilch eintauchen und dann in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen und die Tortelloni ein zweites Mal in Buttermilch tauchen. Zum Schluss die Tortelloni in eine Semmelbrösel-Cheddar-Mischung geben und gleichmäßig von allen Seiten panieren. Dann in der Fritteuse oder in einem Topf mit Pflanzenöl ausbacken. Tortelloni in Kräuterquark oder Sour Cream dippfen und Hund und Herrchen auf keinen Fall etwas abgeben!!!

DANACH AUF DEN TEPPICH LEGEN, AUF DIE SEITE ROLLEN
UND SICH DEN BAUCH KRAULEN LASSEN.

GARFIELD
EINE EXTRA PORTION ABENTEUER

EXKLUSIV IM KINO





Purrrfect Gnocchi-Süßkartoffel-Möhren-Gratin

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Crazy Cat Ladies:

- 1 Packung Hilcona Classica Gnocchi, 500 g
- 500 g Möhren
- 500 g Süßkartoffeln
- 1 Stange Porree
- 1 Zwiebel
- 2 EL Pflanzenöl
- 20 g Butter + Fett für die Form
- Salz, Pfeffer, z. B. von Ankerkraut
- 4 Wiener Würstchen
- 120 g Cheddar
- 50 ml Gemüsebrühe, z. B. von Ankerkraut
- 200 g Sahne
- 1 EL mittelscharfer Senf
- ½ TL Kurkuma, z. B. von Ankerkraut



Zubereitung

- 1 Möhren und Süßkartoffeln schälen und in Scheiben/Stücke schneiden. Porree putzen, in Scheiben schneiden und waschen. Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden.
- 2 Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Restliches Gemüse zugeben und ca. 4 Min. braten. Gnocchi und Butter zugeben und 2 Min. mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Würstchen in Stücke schneiden. Cheddar reiben. Eine feuerfeste Form ausfetten und Gemüse, Gnocchi und Würstchen in die Form geben. Brühe, Sahne, Senf, Kurkuma und Pfeffer mischen und über die Gemüse-Gnocchi-Würstchen-Mischung gießen.
- 4 Gratin mit Cheddar bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C / Umluft 160 °C ca. 35 Min. backen.

Nährwerte pro Portion:

1068 kcal / 4480 kJ, 31,9 g E, 69,8 g F, 77,4 g KH.

Wir wünschen guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!



PSSST, JETZT AUCH GLEICH BEIM GEWINNSPIEL MITMACHEN UND MIT ETWAS GLÜCK TOLLE PREISE ZUM KINOSTART VON „GARFIELD – EINE EXTRA PORTION ABENTEUER“ GEWINNEN.

GARFIELD
EINE EXTRA PORTION ABENTEUER

EXKLUSIV IM KINO