Pressemitteilung

Komm, wir kochen zusammen!

Mit bofrost*, Freunden und Familie in die gemütliche Jahreszeit starten

Straelen, im August 2019 – Im Herbst wird es draußen kälter und drinnen gemütlicher. Höchste Zeit, die Liebsten zu einem gemeinsamen Kochabend einzuladen. Viele Freunde zu Gast bedeutet viele freie Hände zum Helfen, da darf das Menü dann auch ruhig etwas ausgefallener sein. Bei einem Kochabend ist die Zubereitung wichtiger Teil des Events, denn das Vorbereiten der verschiedenen Gänge macht Spaß und alle kommen ins Gespräch. Damit der Abend ganz unkompliziert starten kann, hat bofrost* im neuen Katalog und im Online-Shop unter www.bofrost.de/rezeptwelt tolle Rezeptideen zusammengestellt und die Verkaufsfahrer bringen Ihnen die qualitativ hochwertigen Zutaten ganz unkompliziert direkt nach Hause.

Beim Kochen mit bofrost* kommen alle auf ihre Kosten

Fleisch, Fisch oder Gemüse? Natürlich sollen alle kulinarisch auf ihre Kosten kommen. In der bofrost*Rezeptwelt findet sich für jeden Geschmack das richtige Gericht. Auch für Gäste, die auf Laktose und Gluten verzichten müssen, hat bofrost* eine Lösung, denn viele Produkte gibt es auch in der bofrost*free Variante und sie können je nach Rezept einfach ausgetauscht werden. Bei Fragen hierzu können sich Kunden auch an die bofrost*Ernährungsberatung wenden.

Los geht unser Kochabend zum Beispiel mit einer unkomplizierten Bruschetta mediterraner Art. Die kleinen gerösteten und belegten Brote kommen in einer mediterranen Variation mit bofrost*Blattspinat und dicken Bohnen auf den Tisch.

Traumhaft geht es mit einem raffinierten Hauptgericht weiter: Zucchini werden mit der leckeren bofrost*Kichererbsennudel-Pfanne gefüllt und mit einem frischen Joghurt-Dip abgerundet. Die Spiralnudeln für die Füllung sind aus Kichererbsenmehl, dazu kommen saftige Hähnchenbrustfilet-Stücke und gelbe Paprika, Zucchini,

Pressemitteilung

Romanesco und Spinat in einer mediterranen Soße. Das Besondere an diesem Gericht: Es ist reich an Eiweiß.

Wer es für den Hauptgang eher klassisch mag oder seinen Kochabend schon als Weihnachtsfeier mit seinen Freunden ausrichtet, bereitet als Hauptgang Entenbrust auf Rote-Bete-Orangen-Carpaccio zu. Dank bofrost* ist die Entenbrust küchenfertig mariniert, portioniert und perfekt vorgegart. Im Zusammenspiel mit der roten Bete und den Orangen ein Gedicht.

Was wäre ein Kochabend ohne ein Dessert als krönenden Abschluss? In diesem Fall servieren wir einen Glücksmoment – denn was gibt es schöneres, als Zeit mit den Liebsten zu verbringen? Hinter den bofrost*Glücksmomenten Quark-Schoko verstecken sich Mini-Küchlein mit einer himmlischen Quarkfüllung und knackigen Schoko-Butterstreuseln. Auf einer Salted-Caramel-Sauce mit heißem Beerenkompott bilden sie den kulinarischen Schluss eines schönen Abends mit den Liebsten.

Die Rezepte

Vorspeise: Blattspinat Bruschetta „Mediterraner Art“

ZUTATEN (für 4 Personen)

8 EL Olivenöl

5 EL bofrost*Zwiebelwürfel (Art.-Nr. 767)

300 g bofrost*Blattspinat (Art.-Nr. 1707)

Salz, Pfeffer

1 Prise geriebene Muskatnuss

4 EL Pinienkerne

4 bofrost*Original französische Landbrötchen (Art.-Nr. 1884)

200 g Tomaten

100 g bofrost*Dicke Bohnen (aufgetaut) (Art.-Nr. 723)

1 EL bofrost*Kräutergarten mediterran (Art.-Nr. 11016)

1 TL Zitronensaft

2 Knoblauchzehen

Pressemitteilung

ZUBEREITUNG

1. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, 2 EL Zwiebeln darin anbraten und Spinat dazugeben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, beiseite stellen und auskühlen lassen.
2. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, restliche Zwiebelwürfel und gewürfelte Tomaten sowie dicke Bohnen anbraten. Mit Kräutergarten mediterran, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.
4. Ofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 220° C), Landbrötchen aufbacken und auskühlen lassen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit 3 EL Öl beträufeln und 5 Minuten im Ofen rösten. Danach die geölte, krosse Fläche mit halbierten Knoblauchzehen abreiben und mit beiden Mischungen belegen, mit Pinienkernen garnieren. Zum Schluss den Feta darüber bröseln.

Pressemitteilung

Hauptgerichte: Zucchini mit Kichererbsennudel-Pfanne und Joghurt-Dip

ZUTATEN (für 4 Personen)

4 große runde Zucchini

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer nach Geschmack

2 EL bofrost*Kräutergarten mediterran (Art.-Nr. 11016)

750 g bofrost*Kichererbsennudel-Pfanne (Art.-Nr. 11255)

200 g griechischer Joghurt

½ TL Kreuzkümmel

2 EL Zitronensaft

½ Bund Koriander

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen. Die Zucchini waschen, den Deckel abschneiden und Zucchini aushöhlen.
2. Die Innenseiten mit 2 EL Olivenöl einpinseln, mit Salz, Pfeffer und Kräutergarten mediterran würzen.
3. Zucchini in eine Auflaufform legen. Kichererbsennudel-Pfanne nach Packungsanleitung zubereiten und Zucchini damit füllen. Im Ofen 15 Minuten backen.
4. Den Joghurt mit dem Kreuzkümmel, Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Den Koriander fein hacken und unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Joghurt-Dip zu den gefüllten Zucchini reichen.

Pressemitteilung

Entenbrust auf Rote-Bete-Orangen-Carpaccio

ZUTATEN (für 4 Personen)

4 Bio-Orangen

2 EL Olivenöl

4 Stück bofrost*Entenbrust, gegart (aufgetaut) (Art.-Nr. 11323)

Salz, Pfeffer

1 TL Paprikapulver

6 Rote-Bete-Knollen (gekocht)

1 Schalotte

4 EL bofrost*Pödör Kürbiskernöl (Art.-Nr. 10212)

8 EL Orangensaft

2 EL Weißweinessig

½ TL Dijon-Senf

40 g Kürbiskerne

Frische Kresse

ZUBEREITUNG

1. Eine Orange heiß waschen, Schale abreiben und Saft auspressen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Entenbrust mit Salz, Pfeffer, Orangenschale und Paprikapulver würzen und auf der Hautseite 5 Minuten scharf anbraten. Entenbrust wenden, den Orangensaft angießen und das Fleisch bei mittlerer Hitze 10 Minuten gar ziehen lassen.
3. Übrige Orangen schälen. Orangen und Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Abwechselnd fächerartig auf vier Tellern aufteilen, gut mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Schalotte fein hacken und mit Kürbiskernöl, Orangensaft, Weißweinessig und Dijon-Senf vermischen. Mischung über die Rote Bete träufeln. Entenbrust in Scheiben schneiden und auf Teller verteilen, mit Kürbiskernen und frischen Kresse garnieren.

Pressemitteilung

Dessert: Glücksmoment Quark-Schoko auf Salted-Caramel-Sauce mit heißem Beerenkompott

ZUTATEN (für 4 Personen)

4 Stück bofrost*Glücksmoment Quark-Schoko (Art.-Nr. 11860)

200 g Zucker

50 ml Wasser

170 ml Sahne

1 Prise Salz

30 g Butter

100 g bofrost*Himbeeren (Art.-Nr. 819)

100 g bofrost*Heidelbeeren (Art.-Nr. 803)

100 g bofrost*Brombeeren (Art.-Nr. 836)

50 ml Orangensaft

50 g Puderzucker

½ Bio-Zitrone

2 EL Speisestärke

Zur Deko: Puderzucker, Minze, Beeren, Schoko-Streusel, bofrost*dolcedo Karamell „Fior di sale“ (Art.-Nr. 11091)

Pressemitteilung

ZUBEREITUNG:

1. Salted-Caramel-Sauce: Zucker und Wasser in einem kleinen Topf köcheln lassen, bis die Masse hellbraun wird. Sahne erwärmen und mit Salz hinzugeben, alles etwas dickflüssig einkochen lassen. Die Butter unterrühren und Sauce vom Herd nehmen.
2. Beerenkompott: Die tiefgefrorenen Beeren mit Orangensaft, Puderzucker, Schalenabrieb und Saft der Zitrone in einen Topf geben. Alles aufkochen und einkochen lassen, bis die Beeren aufgetaut sind. Dann Stärke mit 2 EL Wasser glatt rühren und hinzugeben. Unter Rühren erneut aufkochen lassen.
3. Die Glücksmomente nach Anleitung aufbacken.
4. Pro Teller einen EL Sauce wellenförmig verteilen und einen Glücksmoment halbieren und daraufsetzen. Mit Puderzucker, Minze und frischen Beeren dekorieren und mit dem warmen Kompott servieren.

Tipp: Wer mag, gibt noch eine Kugel dolcedo Karamell „Fior di sale“ dazu.

Weitere Rezepte in der bofrost*Rezeptwelt unter www.bofrost.de/rezeptwelt.

Pressemitteilung

bofrost* steht seit mehr als 50 Jahren für erstklassige Qualität, herausragenden Service und vor allem individuelle Beratung. Das 1966 gegründete Familienunternehmen mit Hauptsitz in Straelen am Niederrhein ist heute mit 246 Niederlassungen in 12 europäischen Ländern der europäische Marktführer im Direktvertrieb von Eis- und Tiefkühlspezialitäten. Mehr als vier Millionen Kunden, davon rund 2,4 Millionen in Deutschland, wissen die lückenlos geschlossene Tiefkühlkette und die erstklassige Frische, aber auch die Reinheits- und Geschmacks-garantie zu schätzen. Nachhaltigkeit, der verantwortungsvolle Umgang mit den Ressourcen der Natur und soziales Engagement sind wichtige Bestandteile der Firmenphilosophie.

Seit Unternehmensgründung setzt sich bofrost* für Kinder in Not ein. In den vergangenen Jahren hat das Unternehmen durch das Engagement seiner Kunden und Mitarbeiter verschiedene Projekte für hilfsbedürftige Kinder mit insgesamt über zehn Millionen Euro allein in Deutschland unterstützt. Seit 2016 ist bofrost* Partner der „Stiftung RTL – Wir helfen Kindern e. V."

Mehr Informationen zu bofrost*, den Produkten und Dienstleistungen finden Sie unter www.bofrost.de.

Ihre Ansprechpartner:
bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG
Andrea Becker
Tel.: 02834 707-727
E-Mail: andrea.becker@bofrost.de

impact Agentur für Kommunikation GmbH
Esther Ritthoff
Tel.: 040 4313023-3
E-Mail: e.ritthoff@impact.ag

Pressemitteilung

Die raffinierten bofrost*Produktneuheiten

Kochabend mit Freunden, Familientisch oder Mittagessen im Büro: Mit den leckeren Produktneuheiten aus dem bofrost*Herbst-/Winterkatalog zaubern Sie auch im Alltag immer wieder Anlässe, um gemütlich mit ihren Liebsten zusammen zu essen.

Kichererbsennudel-Pfanne: Bewusste Ernährung geht auch lecker!

Spiralnudeln aus Kichererbsen sind mit Hähnchenbrustfilet-Stücken, gelber Paprika, Zucchini, Romanesco und Spinat in einer mediterranen Soße abgerundet. Dieses neue Pfannengericht mit Kichererbsennudeln gibt es so nur bei bofrost*. Es ist vielseitig einsetzbar (zum Beispiel auch als leckere Füllung in Zucchinis) und optimal geeignet für eine ausgewogene Ernährung.

Kichererbsennudel-Pfanne, 750 g Gramm für 7,95 Euro, Nutri-Score A

Glücksmoment Quark-Schoko

Die Mini-Küchlein mit einer üppigen Quarkfüllung schmecken sowohl warm als auch kalt hervorragend – einfach das aufgetaute Produkt für 15 Minuten in den Backofen geben oder, wenn mehr Zeit ist, für drei Stunden bei Zimmertemperatur auftauen. Die knackigen Schoko-Butterstreusel machen den Glücksmoment zu einem schokoladigen Geschmackserlebnis bei einem Adventskaffee.

Tipp: Die Glücksmomente schmecken mit einer Kugel Vanille-Eis ganz himmlisch.

Pressemitteilung

Glücksmoment Quark-Schoko, 2 Stück = 280 Gramm

für 4,95 Euro, Nutri-Score D

Seelachs in Kräuter-Weißweinsoße

Unkomplizierter Fischgenuss mit saftigem Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, in einer cremigen Sauce mit aromatischen Kräutern, einem Schuss Weißwein und Sahne. Mit Kartoffeln oder bofrost*Basmati-Gemüse-Reis zaubern Sie im Handumdrehen eine vollwertige Mahlzeit.

Seelachs in Kräuter-Weißweinsoße, 2 x 250 Gramm = 500 Gramm

für 8,95 Euro, Nutri-Score C

Pressemitteilung

Broccoli-Kokos-Hähnchen

Saftig-zarte Hähnchenbruststücke aus dem Innenfilet in einer mild abgeschmeckten Soße auf Kokosmilch-Sahne-Basis, fein-fruchtig mit Curry abgeschmeckt. Knackiges Gemüse, rote Paprikastücke und Brokkoli, rundet das Gericht ab. Die Zubereitung ist dank Kochbeutel besonders einfach. Mit einer Reis-Spezialität ist im Nu ein vollwertiges Hauptgericht auf dem Teller.

Broccoli-Kokos-Hähnchen, 2x300 Gramm = 600 Gramm für 8,95 Euro, Nutri-Score C

Fusilli Giganti Pesto

An den besonders großen Spiralnudeln bleibt die köstliche Pestosoße aus Olivenöl, Pecorino Romano, Kürbiskernen, Kräutern und Gewürzen optimal haften. Abgerundet wird das Gericht mit ofengetrockneten Tomatenstücken und Broccoli. Egal ob am Familientisch, mit der besten Freundin oder mittags im Büro: Mit Fusilli Giganti Pesto zaubern sie ruckzuck eine köstliche Pastamahlzeit.

Fusilli Giganti Pesto, 1.000 Gramm für 8,45 Euro, Nutri-Score B

Pressemitteilung

Königsberger Klopse-Pfanne

Schmeckt nach Kindheit: Kartoffeln, Möhren, Erbsen und herzhafte Fleischklößchen in einer cremige Sahnesoße mit zerkleinerten Kapern, Geflügelfond und Senf. Dieses herzhafte Pfannengericht lässt Erinnerungen wach werden und passt perfekt in die kalte Jahreszeit.

Königsberger Klopse-Pfanne, 1.000 Gramm für 8,95 Euro, Nutri-Score C

Gemüse-Spätzle-Pfanne

Die vegetarische Alternative aus dem Schwabenland: Schwäbische Spätzle sind mit einer bunten Mischung aus Champignons, gelben und roten Karotten, Schnittbohnen und Frühlingszwiebeln kombiniert. Abgeschmeckt ist die Pfanne mit feiner Petersilienbuttersoße. Egal ob als Beilage oder Hauptgericht – die Gemüse-Spätzle-Pfanne ist immer eine gute Wahl.

Gemüse-Spätzle-Pfanne, 1.000 Gramm für 7,95 Euro, Nutri-Score B