



Zutaten je für 10 Portionen

## VORSPEISE

### SPARGELSUPPE MIT SPARGELSTÜCKEN, FLEISCHKLÖSSCHEN UND SCHNITTLAUCH

**Einlage:**  
500 g Spargel  
400 g Fleischklößchen nach Wahl

**Suppe:**  
1,9 l Spargelfond  
100 ml Sahne  
240 g **Knorr Professional Spargel Cremesuppe mit feiner Butternote**



Zum Rezept



## HAUPTGERICHT

### SEEHECHT, KAROTTEN-ERBSEN-GEMÜSE, ZITRONEN-SAUCE UND REIS

**Seehecht:**  
750 g Karottenwürfel  
250 g Erbsen  
15 g **Knorr Professional Gekörnte Brühe Gemüse**  
1,4 kg Seehechtfilet  
n.G. Salz und Pfeffer

**Sauce:**  
1 l **Knorr Professional Velouté Weiße Grundsauce**, zubereitet  
50 ml Traubensaft, weiß  
25 ml Zitronensaft  
20 ml **Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch**

**Reis:**  
500 g Reis  
20 g Salz



Zum Rezept



## DESSERT

### KAISERSCHMARRN MIT VANILLESAUCE UND HIMBEER-EIS

800 g **Caterline Kaiserschmarrn, TK**  
20 ml Olivenöl  
500 g **Carte D'Or Professional Dessertsauce Vanille-Geschmack**  
200 g Himbeeren  
10 Kugeln **Carte D'Or Sorbet Himbeer**



Zum Rezept



## CARE & COOK

### Beliebte Seniorengerichte

Ein Grundrezept in 3 Varianten einfach und effizient zubereitet, ob klassisch, konsistenzadaptiert oder als Fingerfood.

