

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

One-Pot-Gerichte – der neue Trend!

Abwechslungsreich, unkompliziert und lecker – das zeichnet One-Pot-Rezepte aus. Das Besondere an der Kochtechnik: Alle Zutaten werden in einem Kochtopf oder eine Pfanne gegeben und garen gleichzeitig. Auf diese Weise müssen die Hauptbestandteile des Gerichtes und die Soßen nicht getrennt zubereitet werden. Alle Aromen vereinigen sich. Das Ergebnis ist super lecker.

Frische Pasta mit geschmolzenen Cocktailtomaten (vegetarisch)

Spanische Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Chorizo

Pasta mit Meeresfrüchten in fruchtiger Tomatensauce

Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Karotten, Champignons und Reis

Chicken-Curry mit Tomaten, Gemüsemais und Reis

Gemüsepfanne mit Kichererbsen und Bohnen (vegan)

Orientalischer Couscous mit Gemüse (vegan)

Indisches Linsen-Kichererbsen-Dal (vegan)

Poke Bowl, Reisbowl wahlweise mit Lachs, Geflügel oder Vegetarisch (kalt)

Ungarischer Gulaschtopf vom Rind mit Paprika und Kartoffeln

Pikantes Chili con carne vom Rind

Griechisches Schweinefleisch mit Blattspinat und Kritharaki-Nudeln

Currywurst geschnitten von der Wetterauer Bratwurst

Der Preis für eine Portion (ca. 500 Gramm) beträgt € 10,90 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer