



Hallo, willkommen zurück!

Wer bist du?



Alina



Tim



Sonja



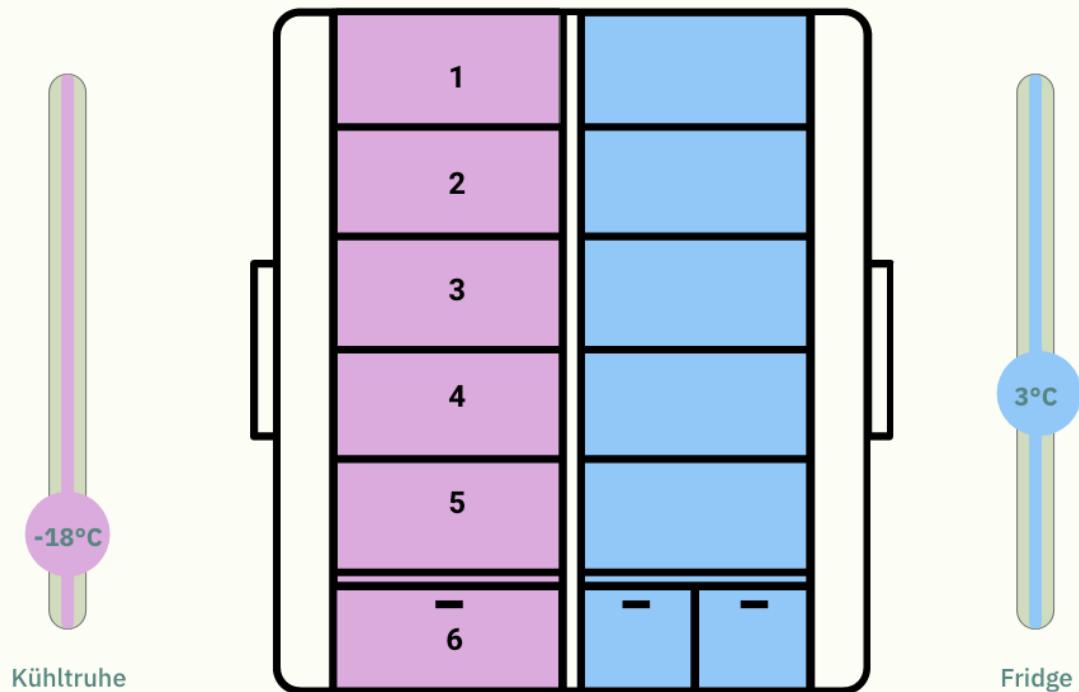
Person hinzufügen

Temperaturmanagement

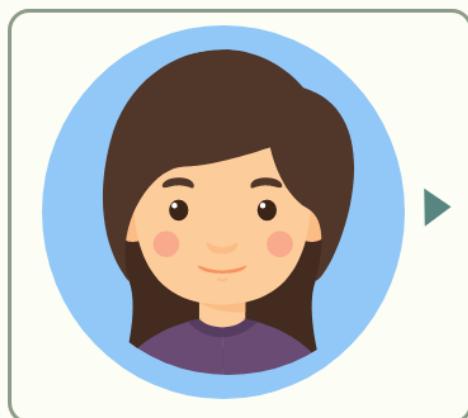
Enteisen

ECO

Super



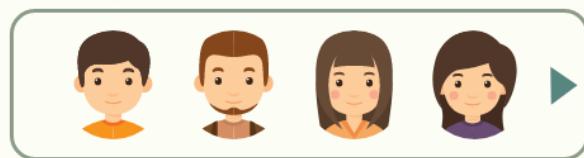
Avatar Generator



Hintergrundfarbe



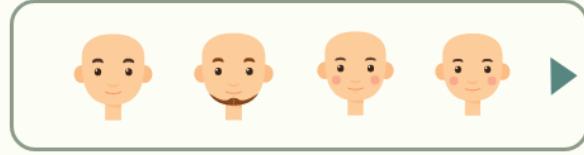
Avatare



Frisuren



Gesichter





Tim

Kühlschrank

Scanner

Rezepte

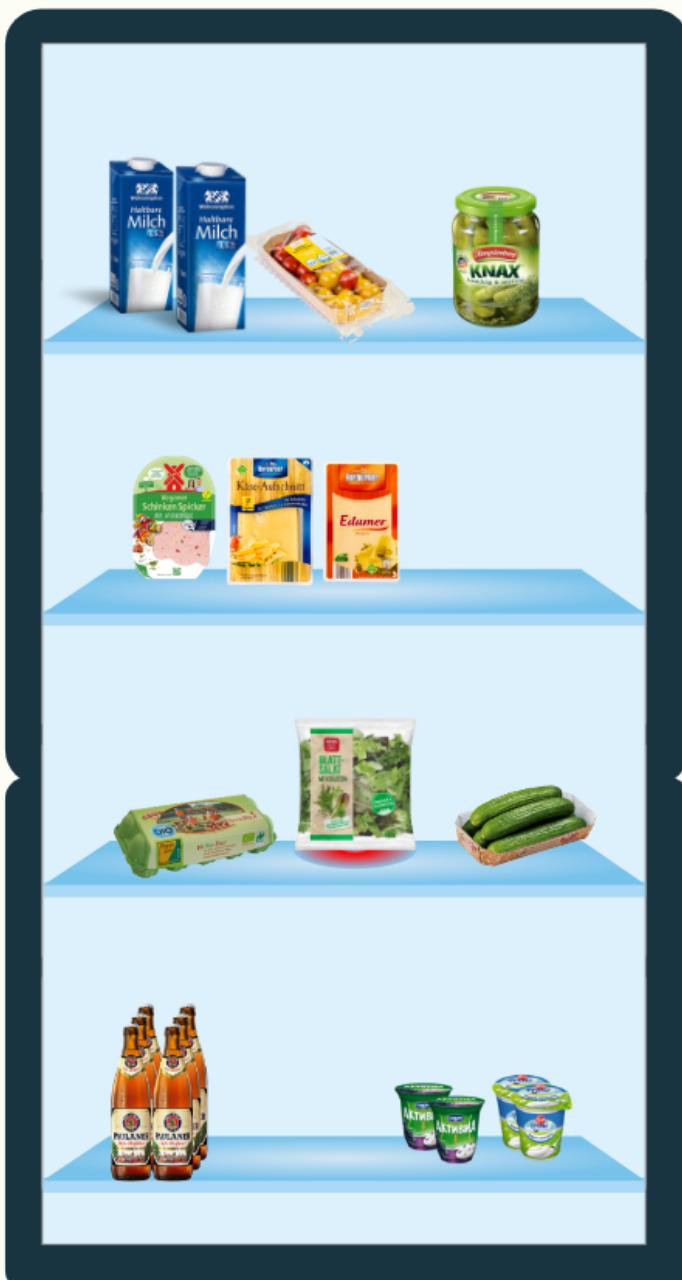
Kühlschrank Kühltruhe

Läuft bald ab:



Salat

Morgen





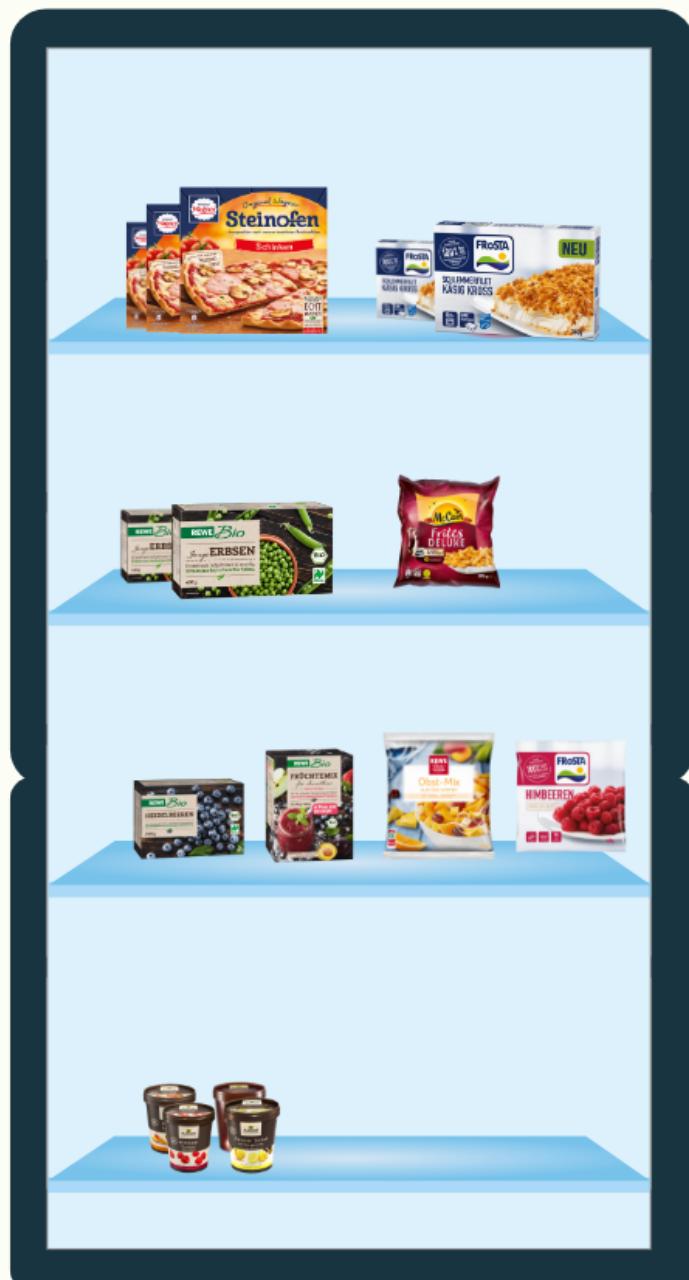
Tim

Kühlschrank

Scanner

Rezepte

Kühlschrank **Kühltruhe**





Tim

Kühlschrank

Scanner

Rezepte

Rezept suchen



Kategorien



Schnell



Salate



Vorspeisen



Hauptspeisen



Desserts

Vorschläge mit deinen Produkten



Rotes Thai Curry
mit Hähnchen



Steak, Kroketten,
grünen Bohnen



Rumpsteak



Schweinenacken



Minutensteaks
Tomate Rucola

Rezepte des Tages



Schnitzel mit
Pommes



Pizza Paprika



Pizza Roucula



Kartoffelgratin



Linsensuppe



Rotes Thai Curry mit Hähnchen

Aufwand Einfach

30
Min.
Zubereitung

15
Min.
Kochzeit

0
Min.
Ruhezeit

Zutaten für zwei Personen

1 EL	rote Currysauce
1 Zehe	Knoblauch
100 g	Kaiserschoten
100 g	Prinzessbohnen
1 x	rote Paprika
1 x	Karotte
2 x	Frühlingszwiebeln
Stange	Stange Zitronengras
4 x	Hähnchenbrustfilets
300 g	Sesamöl
4 EL	Kokosmilch
300 ml	Hühnerbrühe
100 ml	Sojasauce
2 EL	Fischsauce

Utensilien

Schneidebrett | Messer | Sparschäler | Wok | Pfannenwender

Nährwerte pro Portion

Kcal. 903 | Eiweiß 52 g | Fett 62 g | Kohlenhydrate 62 g

1.



Knoblauch fein hacken. Die Enden der Kaiserschoten und Prinzessbohnen abschneiden. Ebenfalls die Enden der Paprika abschneiden und die Kerne entfernen. Karotte schälen. Kaiserschoten, Prinzessbohnen,

2.

Die Hälfte des Sesamöls bei mittlerer Hitze in einem Wok erhitzen und das Hähnchen für ca. 3 Min. scharf anbraten. Hähnchen aus der Pfanne nehmen und das restliche



3.



Kokosmilch und Hühnerbrühe dazugießen, anschließend das Gemüse in den Wok geben. Aufkochen, Sojasauce und Fischsauce dazugeben und bei schwacher Hitze für ca. 5 Min. köcheln lassen.

Guten Appetit!



Tim

Kühlschrank

Scanner

Rezepte



Milch



Informationen:



% der Referenzmenge für Erwachsene*
pro 100g: 1765kJ/419kcal

Produkt entfernen



Tim

Kühlschrank

Scanner

Rezepte



Barcode manuell eingeben

— oder —

Barcode scannen

Letzte Scans

Salatgurke



Noch 7 Tage Haltbar

- 5 +



Joghurt



Noch 1 Tag Haltbar

- 2 +





Tim

Kühlschrank

Scanner

Rezepte



Barcode manuell eingeben

— oder —

Barcode scannen

Letzte Scans

Salatgurke



Noch 7 Tage Haltbar

- 5 +



Joghurt



Noch 1 Tag Haltbar

- 2 +



Unsere Heimat Bayern
Bayern ist die Heimat unserer Molkerei Weihenstephan.
Dort arbeiten wir von Weihenstephan seit Jahren
vertraulich mit unseren Milcherzeugern zusammen.

**Es sind die Details, die aus
Milch Weihenstephan machen**

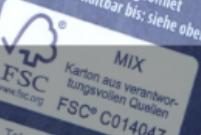


Bei unserem besonders
qualitätssicheren
Herstellungsverfahren
erhitzen wir die Milch
lediglich 3 Sekunden
ultraheiß. Dies bewahrt den vollen
und frischen Geschmack unserer H-Milch.

H-Vollmilch, 3,5% Fett,
ultraheißerhitzt, homogenisiert

Ø Nährwerte in	100 ml
Energie	267 kJ / 64 kcal
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	4,7 g
davon Zucker	4,7 g
Eiweiß	3,8 g
Salz	0,13 g
Calcium	120 mg*

*Anteil am Nährstoffbezugswert 15 %
Nach dem Öffnen auch gekühlt nur
begrenzt haltbar. Ungeöffnet
mindestens haltbar bis: siehe oben



DE
BE
AT
LG



1 Liter e



Molkerei Weihenstephan GmbH & Co. KG
Mühlestr. 1, D-85354 Freising, 08161/172222
www.molkerei-weihenstephan.de





Nährstoffe	4,7 g
davon Zucker	4,7 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	0,13 g
Calcium	120 mg*

*Anteil am Nährstoffbezugswert 15 %

Nach dem Öffnen auch gekühlt nur
begrenzt haltbar. Ungeöffnet
mindestens haltbar bis: siehe oben

DE
BY 103
EG

1 Liter e



MIX

Karton aus verantwor-tungsvollen Quellen

FSC® C014047

Tetra Pak® wählt FSC®



Umweltgerechte Recycling-Packung



4 008452 027602 >

Molkerei Weihenstephan GmbH & Co. KG
Milchstr. 1, D-85354 Freising, 0 8161 / 17 22 22
www.molkerei-weihenstephan.de



Tim

Kühlschrank

Scanner

Rezepte



Barcode manuell eingeben

— oder —

Barcode scannen

Letzte Scans

Salatgurke



Noch 7 Tage Haltbar

- 5 +



Joghurt



Noch 1 Tag Haltbar

- 2 +

