

Küchenpremiere 2019

7998.-
PREMIERENANGEBOT

Ohne Tellerregal, Geschirrspüler, Beleuchtung, Armatur und Deko

Vollservice-Preis:
Inklusive Lieferung und Montage

Individuell planbar

SIEMENS
ALLES INKLUSIVE

- Edelstahl-Dunsthaube LC94BA521 (EEK D)*1
- Glaskeramik-Kochfeld ET645HE17
- Backofen HB10AB520 (EEK A)**2
- Kühlschrank KI18RV52 (EEK A+)**2

Energieeffizienzklasse (EEK)
*1 Spektrum A+ bis F, **2 Spektrum A+++ bis D

Landhaus-Küche mit harmonischem Ambiente

- ▶ Hochwertige Oberflächen, Front, Wangen und Regale Seidenglanz-Lack in Achatgrau, Korpus steingrau, Arbeitsplatten und Nischenverkleidung in Kunststoff Asteiche natur Nachbildung
- ▶ Ausgestattet mit hochwertigen Elektrogeräten von Siemens
- ▶ Mit Einbauspüle, Maße ca. 400x289 + 125 cm



Die beidseitig nutzbare Spülinsel mit dekorativem Regal-Element bietet auf der einen Seite Platz für einen Geschirrspüler ...



... auf der anderen Seite eine praktische Esstheke für Snacks oder zum geselligen Mitkochen und Vorbereiten.

Würziger Gemüseintopf

mit Bacon und Parmesan-Croulons

Zutaten für 4 Personen:

Salz, Pfeffer, Hühnerbrühe,
2 rote Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe,
2 Stangen Staudensellerie,
1 rote Chili, 2 Dosen Borlotti-
Bohnen, 20g Petersilie,
8 Scheiben Bacon, 80g Parmesan,
2 Dosen stückige Tomaten,
2 Ciabatta-Brote

Vorbereitung:

- Zwiebel und Selleriestangen schälen und würfeln. Chili in feine Streifen schneiden. Borlotti-Bohnen in einem Sieb kalt abspülen. Petersilie grob hacken. Parmesan reiben. 500 ml Hühnerbrühe zubereiten.

Zubereitung:

- Bacon würfeln ohne Fettzugabe knusprig anbraten. Knoblauch dazu pressen. Zwiebel-, Selleriewürfel und Chili zugeben und bei halb aufgesetztem Deckel ca. 8 Min. braten.
- Ciabatte längs halbieren, mit 1/2 des Parmesans bestreuen und ca. 5 Min. überbacken.
- Gemüse mit stückigen Tomaten und Hühnerbrühe ablöschen und alles ca. 5 Min. köcheln lassen. Bohnen zugeben und ca. 10 Min. weiterköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

- Gemüseintopf auf tiefe Teller verteilen und Parmesan-Croulons darauf verteilen. Mit dem restlichen Parmesan und Petersilie bestreuen und genießen.

Zeit: 50 Minuten
kalorienarm, scharf,
ballaststoffreich

Guten
Appetit!

Möbel Bergemann

EINRICHTUNGS PARTNER | RING

E. Bergemann GmbH & Co. KG • Am Bahnhof 12-18 • 24768 Rendsburg • Tel. 04331/ 2 24 14
Mo. - Fr.: 9.00 - 18.30 Uhr, Sa.: 10.00 - 15.00 Uhr • www.moebel-bergemann.de