



Auflaufform

 Produktinformation

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihre neue Auflaufform aus Porzellan ist für die Zubereitung von Speisen im Backofen bei max. 220 °C geeignet.

Sie können die Speisen in dieser Auflaufform backen und anschließend gleich servieren.

Reinigen

- Reinigen Sie die Form vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie sie anschließend gut ab.
- Die Form ist auch spülmaschinene geeignet.

Gebrauch



WARNUNG vor Verbrennungen

Die Form wird beim Backen heiß. Fassen Sie die Form nur mit Topflappen an.

- Vermeiden Sie ein hartes Aufschlagen der Form.
- Setzen Sie die Form keinen Schocktemperaturen aus.
- Stellen Sie die heiße Form nie auf eine kalte, nasse oder empfindliche Unterlage (z.B. Stein-Arbeitsplatte). Legen Sie ggf. ein Holzbrett o.Ä. unter.
- Geben Sie Tiefkühlkost erst nach vollständigem Auftauen in die Form.
- Stellen Sie die Form nicht auf die Herdplatte oder auf offenes Feuer.

Ihr Tchibo Team

Rezept

Hack-Spinat-Lasagne

| | | | |
|-------|------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------|
| 2 | Zwiebeln | 3 EL | Butter |
| 1 | Knoblauchzehe | 3 EL | Mehl |
| 3 EL | Olivenöl | 1/2 l | Milch |
| 450 g | TK-Spinat | 1 TL | Gemüsebrühe (instant) |
| 600 g | gemischtes Hack | 15 – 18 | Lasagneplatten |
| 3 EL | Tomatenmark | 100 g | geriebener Gouda oder Emmentaler |
| 500 g | passierte Tomaten | 100 g | geriebener Parmesan |
| 1 TL | getrocknete italienische Kräuter oder Kräuter der Provence | | Salz, Pfeffer, etwas Zucker |

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Die Hälfte der Zwiebeln darin andünsten.
3. Gefrorenen Spinat und 100 ml Wasser zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten auftauen lassen. Dann offen ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack darin krümelig braten.
6. Knoblauch und den Rest der Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten.
7. Tomatenmark einrühren, kurz anschwitzen.
8. Passierte Tomaten und Kräuter einrühren, aufkochen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln.
9. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker abschmecken.
10. Für die Béchamelsoße Butter schmelzen.

11. Mehl darüber stäuben, kurz hell anschwitzen.
12. Unter Rühren 1/4 l Wasser und Milch zugießen.
13. Brühe einrühren, aufkochen, unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln.
14. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
15. Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3).
16. Den Boden der Auflaufform mit etwas Béchamelsoße bedecken. 3-3 1/2 Lasagneplatten darauflegen.
17. Abwechselnd Spinat, Soße und Lasagne, dann Hack, Soße und Lasagne übereinander schichten, bis Zutaten verbraucht sind.
18. Mit einer Schicht Lasagne und Soße abschließen.
19. Geriebenen Käse auf der Lasagne verteilen und im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen.

Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung EU Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.
We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU directives and bulk production will be manufactured accordingly.

| | |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description | Auflaufform groß Casserole dish large |
| TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number | 321440 |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien: The article complies with the EU directives as mentioned below: | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC | <input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/609/EEC |

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt.
This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

| | | |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Ausstellungsdatum: Date of issue: | Verkehrsträger: Distributing company: | (Name, Vorname, Firmenstempel) (Name, First name, Company stamp) |
| 16.06.2015 | Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg | |

Stellung im Betrieb /
Position

Head of Quality Management Handgoods

Unterschrift /
Signature



Tchibo GmbH
Quality Management
Überseering 18
22297 Hamburg

Name in Druckbuchstaben /
Name in capital letters

Nikolai Gottschlich

Artikelnummer: 321 440