



... ODER IN DIE PFANNE

DIE FANISSIMO-KARTE - ZUM SELBERBACKEN!

Für alle, die es flexibel mögen. Einfach bestellen, abholen und zu Hause dann in den Ofen schieben, wenn es zeitlich am besten passt. Kleine Tipps zur Zubereitung gibt es auf der nächsten Seite.

849	Gyros mit Sauce Bernaise für 2 Pers.	21,00 €
850	Gyros mit Metaxasauce & Käse* überbacken für 2 Pers.	24,00 €
851	Gyros mit Metaxasauce für 2 Pers.	21,00 €
852	Gyros mit Champignonsauce & Käse* überbacken für 2 Pers.	24,00 €
853	Gyros mit Champignonsauce für 2 Pers.	21,00 €
854	Gyros mit Pfeffersauce für 2 Pers.	21,00 €
855	Schweinefilet mit Metaxasauce & Käse* überbacken für 2 Pers.	24,50 €
856	Schweinefilet mit Metaxasauce für 2 Pers.	22,50 €
857	Schweinefilet mit Champignonsauce & Käse* überbacken für 2 Pers.	24,50 €
858	Schweinefilet mit Champignonsauce für 2 Pers.	22,50 €
859	Schweinefilet mit Sauce Bernaise & Käse* überbacken für 2 Pers.	24,50 €
860	Schweinefilet mit Sauce Bernaise für 2 Pers.	22,50 €
861	Kritharaki mit Bolognese & Käse* überbacken für 2 Pers.	19,50 €
862	Kritharaki mit Metaxasauce & Käse* überbacken für 2 Pers. 🌿	19,50 €

Unsere Moussaka

bereiten wir zu mit Kartoffeln, Hackfleisch, Auberginen und Bechamelsauce.

Sie muss nur noch im Ofen überbacken werden.

- Mit 2 Tage Vorbestellung !!! Auch eine vegetarische Variante ist möglich! 🌿

863	Moussaka für 4 Pers. in der großen Auflaufform Für die Auflaufform berechnen wir 15,- € Pfand	45,00 €
864	Riesenbohnen für den Backofen mit Schafskäse, für 2 Pers. 🌿	18,00 €
865	Gefüllte Ofen-Paprika mit Schafskäse & Knoblauch, für 2 Pers. 🌿	19,50 €
866	Schafskäse für den Backofen 🌿 mit Zwiebeln Strauchtomaten und Peperoni, für 2 Pers.	18,00 €

Alle Gerichte auch (außer Mousakás) als 1 Mann/Frau Portion machbar ☺ !

* Den Käse zum Überbacken gibt es extra verpackt zu den Gerichten.



... ODER IN DIE PFANNE
SO GELINGT'S!

Zu den Hauptgerichten passt immer ein Salat oder eine selbst zubereitete Beilage. Selbstverständlich können Sie auch gleich einen unserer Salate, Reis oder Kritharaki in der gewünschten Portion zum warm machen mitbestellen.

Hier unsere Tipps für die Zubereitung - alle selbst getestet!

Gyros überbacken

wird in der Auflaufform bei 180° Heißluft 20 Min. im Backofen erwärmt, mit dem extra beigepackten Käse bestreut und bis zum gewünschten Bräunungsgrad fertig gebacken.

Gyros in der Pfanne

schmeckt am besten, wenn Sie einen großzügigen Schuss Sahne dazugeben und alles nur noch kurz aufkochen lassen - fertig.

Schweinefilet überbacken

sollte in der Auflaufform bei 180° Heißluft 25 Min. im Backofen erwärmt werden. Dann mit dem extra beigepackten Käse bestreuen und bis zum gewünschten Bräunungsgrad fertig backen.

Kritharaki überbacken

werden in der Auflaufform bei 170° Heißluft 10 Min. im Backofen erwärmt, mit dem extra beigepackten Käse bestreut und bis zum gewünschten Bräunungsgrad fertig gebacken.

Riesenbohnen aus dem Backofen

werden bei 170° Heißluft 10-15 Min. im Backofen erwärmt. Für die letzten Minuten sollte die Temperatur auf 200° erhöht werden.

Gefüllte Ofen-Paprika

werden bei 170° Heißluft 10-15 Min. im Ofen fertig gebacken.

Schafskäse aus dem Backofen

wird in eine Auflaufform gegeben, für 5 Min. in der Mikrowelle erwärmt und anschließend 8-10 Min. bei 180° Ober- Unterhitze im Ofen fertig gebacken.

TIPP: Die Temperaturangaben und Zeiten gelten als Richtlinien und können je nach Backofen auch etwas abweichen. Behalten Sie die Speisen also im Auge ☺, bis alles den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.