

# METRO

GÜLTIG VOM 10.04.2025 - 23.04.2025

# MARKEN FÜR PROFIS

FÜR EIN STARKES GASTRO-GESCHÄFT



Kreative  
Rezepte:



Professional

# Die Eissaison kann starten!

**SORTEN  
KOMBINIERBAR**

<sup>3) 5)</sup>



Dr. Oetker  
Professional  
Dessertsauces

· Verschiedene Sorten  
je 765-/770-850-ml-Flasche

AB 6 FL.  
**16%**  
sparen

ab 6 Flaschen je **7,89\*** (8,44)

ab 3 Flaschen je 8,49\* (9,08)

1 Flasche je 9,49\* (10,15)

APP  
DEAL

**7,47\*** (7,99) <sup>2)</sup>



Dr. Oetker  
Professional  
Eisknaxx

900-ml-  
Flasche

**7,99\*** (8,55)



Serviervorschlag

Dr. Oetker  
Professional  
Schoko-Dekor-Selektion

· Mixkarton mit vier  
verschiedenen Dekoren

450-g-Karton

**49,99\*** (53,49)

Nur für Gewerbetreibende

metro.de

2) Bitte Coupon in der App aktivieren und Kundenkarte an der Kasse vorzeigen.

3) Im Online-Shop ist eine Kombination von preisgleichen Artikeln einer Marke aus technischen Gründen nicht möglich.

5) Die Preise mit Mengenrabatt gelten auch außerhalb dieses Gültigkeitszeitraumes.



## Alpro Soya Cooking

- Vegane Kochcrème
- Von Natur aus laktosefrei
- 100% pflanzlich

1-l-Packung

1,99\* (2,13)

# CREMIGE LINGUINE MIT ALPRO COOKING SOYA

Pflantastisch leckere und cremige Pasta voller Geschmack

Vorbereitungszeit: 20 Minuten | 8 Portionen

### ZUTATEN:

- 1 kg Tofu
- 12 EL Sojasauce
- 280 g Tomatenmark
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 EL geräuchertes Paprikapulver
- 4 EL Olivenöl
- 1 kg Linguine Pasta
- 2 Zucchini, in feine Streifen geschnitten
- 4 Zwiebeln, fein gehackt
- Eine Handvoll frische Petersilie, gehackt
- 1 L ALPRO COOKING SOYA
- 100 g Rucola
- Optional: pflanzliche Alternative zu Käse

### ZUBEREITUNG:

- 1 Den Tofu würfeln und in eine Schüssel geben. Sojasauce, Tomatenmark, Knoblauch, geräuchertes Paprikapulver und 2 EL Olivenöl hinzufügen und alles vermischen.
- 2 Die Linguine al dente kochen.
- 3 Eine Pfanne mit 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin leicht anbraten. Den gewürzten Tofu hinzufügen und knusprig braten. Die **ALPRO COOKING SOYA** hinzufügen und zum Köcheln bringen.
- 4 Die Zucchinistreifen, Petersilie und gekochten Linguine zur Soße geben und vom Herd nehmen.
- 5 Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Rucola unterheben. Sofort servieren, optional mit etwas geriebener pflanzlicher Käse-Alternative.