



CHILI SIN CARNE THE GREEN MOUNTAIN MIT BAKED POTATOE UND SOJAGHURT-DIP

MEDITERRAN

FLEISCHIMITATE

VEGAN



10 Portionen



Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- ☐ Baked Potatoes (in Folie, ca. 220g pro Stück), 10 Stück
- ☐ Chili sin Carne THE GREEN MOUNTAIN, 2 kg
- ☐ Tortilla Chips, 200 g
- ☐ Cashew Kerne, 100 g
- ☐ Veganes Sojaghurt, 300 g
- ☐ Zitronensaft, 20 g
- ☐ Speisesalz, 5 g
- ☐ Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- ☐ Schnittlauch geschnitten, 20 g
- ☐ Koriander Bund, 15 g

ZUBEREITUNG

- 1 Cashew-Nüsse über Nacht in Wasser gut bedeckt einweichen.
 - 2 Chili sin Carne nach Rezept kochen.
 - 3 Für dem Dip das Wasser von den Nüssen abschütten und die Nüsse glatt pürieren. Soja-Joghurt, Salz und Zitronensaft unterrühren. Den Schnittlauch am Schluss dazu geben und verrühren.
 - 4 Baked Potatoes im vorgeheizten CombiSteamer bei 180 °C ca. 40 Minuten garen.
 - 5 Baked Potatoes aus dem Ofen nehmen, alles gefällig anrichten und mit Chips und Koriander garnieren.
- TIPP!** Für eine einfachere Zubereitung kann auf fertiges Cashewmus aus dem Handel zurückgegriffen werden.