



PENNE MIT THE GREEN MOUNTAIN GESCHNETZELTEM AN RAHMSAUCE MIT SAUTIERTEN STEINPILZEN

FLEISCHIMITATE

PASTA

VEGETARISCH

TRADITIONELL



10 Portionen



Hotel, Restaurant, Catering



Social Bereich

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Geschnetzeltes, TK, 600 g
- BRESC Marinade für Hühnerfleisch, 25 g
- HILCONA Pasta ungefüllt, Penne, TK, 2 kg
- Rapsöl, 60 ml
- Zwiebeln gehackt 3 mm, 100 g
- BRESC frisch gehackter Spanischer Knoblauch, 20 g
- Kochwein weiss, 150 ml
- Vollrahm/Sahne 35 %, 400 g
- Wasser ab Leitung, 700 ml
- Hügli Steinpilz-Crema mit Stücken, 300 g
- Roux/Mehlschwitze weiss, 30 g
- Speisesalz, 5 g
- Gemüse-Bouillon-Pulver, 20 g
- Pfeffer weiss gemahlen, 1 g
- Olivenöl, 90 ml
- Steinpilze gewürfelt, TK, 400 kg
- Meersalz grob frisch ab Mühle, 4 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- Thymian Bund, 15 g
- Grana Padano DOP, Flocken, 200 g

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten bereit stellen. Das Geschnetzeltes marinieren. Thymian zupfen.
- 2 In einem passenden Saucentopf das Rapsöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Knoblauch mitschwitzen.
- 3 Mit dem Weisswein ablöschen und den Wein zur Hälfte einreduzieren.
- 4 Mit der Sahne und Wasser auffüllen und aufkochen.
- 5 Steinpilz-Crema und Roux dazugeben und für 5 Minuten köcheln lassen.
- 6 Währenddessen mit Salz, Weissm Pfeffer und Bouillon-Pulver die Sauce abschmecken. Anschliessend die Sauce kurz durchmischen.
- 7 Die Steinpilze und das Geschnetzelte in einer beschichteten Pfanne im Olivenöl scharf anbraten und mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und dem gezupften Thymian würzen.
- 8 In der Zwischenzeit die Penne in einem Pastkocher für 30 Sekunden erhitzen.
- 9 Die Zutaten gefällig in einem Pastateller anrichten und mit den Käsespänen garnieren.

TIPP! Grosse Mengen Pasta im CombiSteamer bei 95 °C & 100 % Dampf für 3 Minuten erhitzen.