BIO TORTELLINI SPINAT RICOTTA AUF RÜEBLI-COULIS MIT HIMBEERESSIG PARFÜMIERT, DAZU SPITZKABIS/KOHL UND GLASIERTER KÜRBIS

FUSION PASTA VEGETARISCH BIO

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

BIO TORTELLINI

- HILCONA Pasta Professional Bio Tortellini Ricotta Spinat, 2 kg
- Bio-Spitzkabis / Spitzkohl Würfel 20mm, 400 g
- Margarine (ohne tierische Zusatzstoffe), 25 g
- Bio-Zwiebeln gehackt 3 mm, 40 g
- Wasser ab Leitung, 100 ml
- Bio-Gemüsebouillon-Pulver, 12 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- Bio-Kürbis geschält, 400 g
- Bio-Olivenöl, 15 ml
- Meersalz grob frisch ab Mühle, 4 g
- Bio-Kreuzkümmel gemahlen, 2 g
- Bio-Zucker, 20 g
- Bio-Grana Padano DOP, Flocken, 250 g
- Kresse, 15 g

BIO KAROTTEN-COULIS

- Bio-Rapsöl, 13 ml
- Bio-Zwiebeln gehackt, 3 mm, 50 g
- Bio Himbeeressig, 30 g
- Wasser ab Leitung, 400 ml
- Bio-Karotten/Rüebli Würfel, 5 x 5 x 5 mm, 600 g
- Bio-Gemüsebouillon-Pulver, 150 g

ZUBEREITUNG

BIO KAROTTEN-COULIS

1. Rapsöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Karotten anschwitzen.
2. Mit dem Himbeeressig ablöschen.
3. Auffüllen mit dem Wasser, Bouillon-Pulver, Salz, Pfeffer und Muskat. Aufkochen und bei schwacher Flamme ca. 20 Minuten köcheln lassen.
4. Mit einem Mixstab fein pürieren.

BIO TORTELLINI

5. Kürbis in gefällige Stücke schneiden und zur Seite stellen.
6. In einem Schmortopf oder Kippkochkessel die Margarine erhitzen.
7. Die Zwiebelwürfel in der Margarine anschwitzen.
8. Die Spitzkohlblätter mitschwitzen.
9. Mit dem Wasser auffüllen und mit dem Bouillon-Pulver würzen.
10. Schmoren bis die Flüssigkeit verdunstet ist und der Kohl noch bissfest.
11. Das Olivenöl mit dem Meersalz, Kreuzkümmel und dem Zucker vermischen.
12. Die Kürbisstücke mit dem gewürzten Olivenöl marinieren.
13. Die marinierten Kürbiswürfel im vorgeheizten CombiSteamer auf Heissluft bei 180°C, je nach Kürbisstückgrösse, für 8 -12 Minuten glasieren.
14. In der Zwischenzeit die Pasta im vorgeheizten CombiSteamer bei 95°C und 100% Dampf für 8 Minuten frisch dämpfen.
15. Alle Zutaten gefällig anrichten und mit den Käseflocken und der Kresse garnieren.

TIPP! Das Coulis leicht binden, damit es sich auf dem Teller nicht trennt.

- Speisesalz, 1 g
- Bio-Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- Bio-Muskatnuss gemahlen, 1 g

Weitere Rezepte findest du auf foodservice.hilcona.com