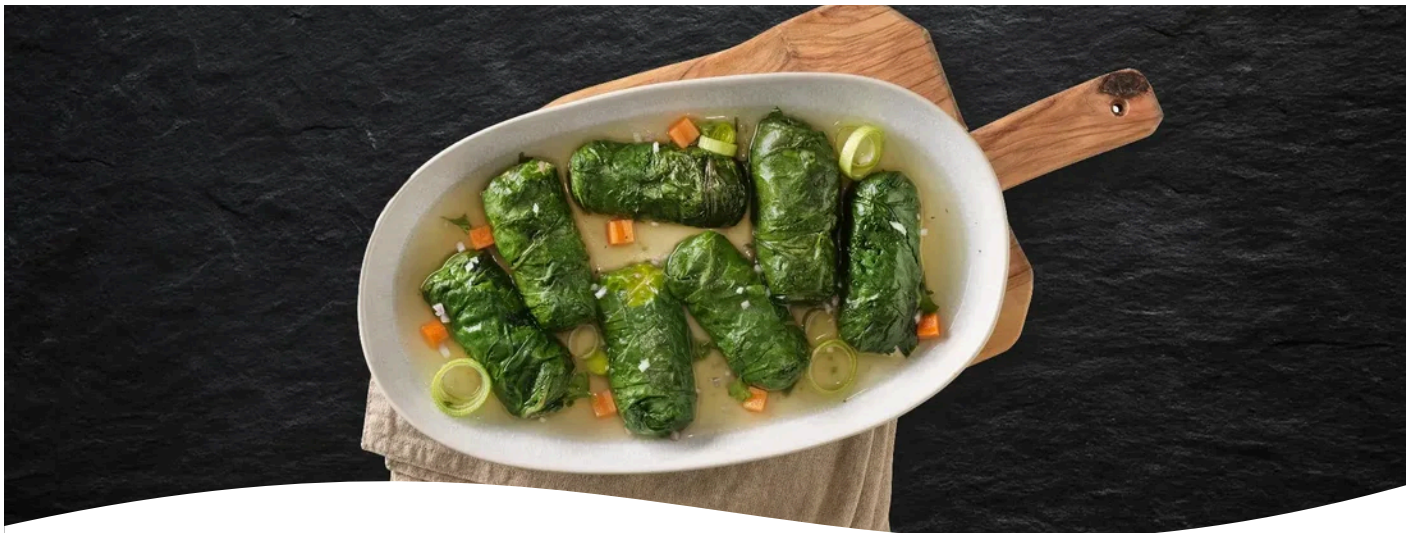




GEMÜSE-CAPUNS MIT LAUCH UND RÜEBLI IN DER BOUILLON SERVIERT

TRADITIONELL

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

VEGETARISCH



10 Portionen



Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- HILCONA Gemüse-Capuns, 2.5 kg
- Zwiebeln gehackt, 100 g
- Lauch, 200 g
- Karotten/Rüebli gewürfelt, 200 g
- Wasser ab Leitung, 1.5 l
- Gemüse-Bouillon-Pulver, 30 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g

ZUBEREITUNG

- 1 Lauch in Ringe schneiden und unter fließendem kalten Wasser waschen.
- 2 Gefrorene Capuns im vorgeheizten CombiSteamer für ca. 12 - 15 Minuten bei 100% Dampf & 95 °C erhitzen.
- 3 Das Gemüse, Wasser und Bouillon-Pulver in einen passenden Kochtopf geben und aufkochen und bissfest garen.
- 4 Gemüse-Bouillon mit dem Pfeffer abschmecken.
- 5 Heisse Capuns mit der Gemüse-Bouillon gefällig anrichten.

TIPP! Geriebenen Bündner Bergkäse dazu servieren.