



RONDELLI RATATOUILLE MIT GRILLGEMÜSE UND TOMATENSAUCE

PASTA

VEGETARISCH

MEDITERRAN



10 Portionen



Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- ☐ HILCONA Pasta Fina Rondelli Ratatouille, TK, 2.2 kg
- ☐ Anti Pasti Gemüse, 700 g
- ☐ Tomatensauce, 1.2 l
- ☐ Parmesan-Chips, 10 Portionen

ZUBEREITUNG

- 1 Anti Pastigemüse, Tomatensauce und Parmesan-Chips herstellen. Ausgekühlte Parmesan-Chips in mundgerechte Stücke zerbrechen.
- 2 Im vorgeheizten CombiSteamer bei 95°C und 100% Dampf die Pasta für 8 Minuten frisch dämpfen.
- 3 Alle Zutaten gefällig anrichten und mit den Stücken von den Parmesan-Chips garnieren.

TIPP! Die Pasta kann man auch im siedenden Salzwasser frisch kochen. Das dauert ca. 3 Minuten.

TIPP! Für mehr Schärfe kann man ein wenig Peperoncinstreifen unter die Anti Pasti mischen.