



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.

TIPPI! 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