



MEDITERRANER GEMÜSE-GRILL-TELLER MIT FETA-RICE-BURGER UND OLIVENDIP

MEDITERRAN

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

VEGETARISCH



10 Portionen



Hotel, Restaurant, Catering



Social Bereich

ZUTATEN

- HILCONA IT'S VEGIC Feta-Rice Burger, 1.25 kg
- Oliven grün entsteint, 50 g
- Zitronenzeste, 6 g
- Dill gehackt TK, 2 g
- Joghurt griechisch, 10% Fett, 250 g
- Auberginen Scheiben, 5 mm, 500 g
- Gemüsepaprika/Peperoni tricolore 2 x 2 cm, 800 g
- Zucchini Scheiben, 5 mm, 700 g
- Fenchel geviertelt, 500 g
- Champignons weiss in Scheiben geschnitten, 300 g
- Zwiebeln rot geschält, 300 g
- Cherry Tomaten Rispen, 500 g
- Olivenöl, 250 ml
- Meersalz grob frisch ab Mühle, 30 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 4 g
- Knoblauch-Zehen geschält, 40 g
- Gehackte Kräuter frisch, 30 g
- Halbweiss-Brot, 600 g

ZUBEREITUNG

- 1 Fenchel-Viertel je nach Grösse noch mal halbieren oder dritteln und Zwiebeln vierteln und die Schichten voneinander lösen in einzelne Blätter.
- 2 Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden. Das Brot in Scheiben schneiden.
- 3 Oliven und Zitronen-Zeste fein hacken und mit dem Dill unter das Joghurt mischen.
- 4 Gemüse grillen/grillieren.
- 5 Olivenöl mit den Knoblauchscheiben kurz erhitzen.
- 6 Gemüse ohne Cherry-Tomaten, in GN-Schalen geben und mit dem Knoblauch-Öl, gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer vermischen.
- 7 Das Gemüse vorgeheizten CombiSteamer bei 130 °C Heissluft für 5 Minuten backen und dann die Tomaten vorsichtig unterheben.
- 8 Die Feta-Rice-Burger im vorgeheizten CombiSteamer bei 180 °C Heissluft für ca. 18 Minuten knusprig backen.
- 9 In der Zwischenzeit die Brotscheiben auf einem Grill rösten.
- 10 Alle Zutaten gefällig anrichten und den Joghurt-Öliven-Dip dazu servieren.

TIPP! Das Gemüse kann man an heissen Sommertagen auch lauwarm servieren.