



THE GREEN MOUNTAIN PAPRIKAGESCHNETZELTES MIT STROZZAPRETI UND ERBSEN

FUSION

VEGAN

PASTA

FLEISCHIMITATE



10 Portionen



Hotel, Restaurant, Catering



Social Bereich

ZUTATEN

PAPRIKAGESCHNETZELTES

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Geschnetzeltes, 1 kg
- BRESC Marinade für Hühnerfleisch, 40 g
- Rapsöl, 70 ml
- Paprika Coulis (siehe unten), 800 ml
- HILCONA Strozzapreti, 1,5 kg
- Erbsengemüse "natur", 1 kg

PAPRIKA COULIS

- Olivenöl, 6 ml
- Zwiebeln gehackt, 3 mm, 20 g
- BRESC frisch gehackter Spanischer Knoblauch, 20 g
- Paprika edelsüss, 5 g
- Wasser ab Leitung, 240 ml
- Soja Kochcreme, 240 ml
- BRESC gegrilltes Paprikapüree, 320 g
- Speisesalz, 1 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- Roux/Mehlschwitze weiss

ZUBEREITUNG

PAPRIKA COULIS

- 1 In einem passenden Kochtopf oder Kippkochkessel das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze anschwitzen.
- 2 Die Knoblauchwürfel mitschwitzen.
- 3 Mit Paprikapulver stäuben und kurz mitschwitzen.
- 4 Mit Wasser, Kochcreme und Paprikapüree auffüllen und aufkochen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Mit dem Roux abbinden und bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Kurz durchmischen.

PAPRIKAGESCHNETZELTES

- 6 Das marinierte Geschnetzelte im heissen Rapsöl rundherum anbraten und warmstellen.
- 7 Die Pasta im vorgeheizten Combisteamer bei 100% Dampf und 95 °C für 3 Minuten erwärmen.
- 8 Die Erbsen kurz anschwenken oder im CombiSteamer erhitzen.
- 9 Das Geschnetzelte in die Sauce geben und noch einmal kurz aufkochen.
- 10 Alle Zutaten gefällig anrichten

TIPP! Die Pasta kann man für kleine Mengen auch innerhalb von 30 Sekunden im Pastakocher erhitzen.