

IT'S  
**VEGIC**<sup>®</sup>

WILLKOMMEN IM  
**UNIVERSUM**  
DER UNENDLICHEN  
MÖGLICHKEITEN:

**VEGIC**  
**BURGER**

**hilcona**  
FOODSERVICE

# ENTDECKEN SIE DAS VEGIC BURGER VERSUM

## VIER NEUE STARS AM BURGER-HIMMEL

Die **Vegic Burger** – unendliche Weiten in der Anwendung, für unendliche Variationen in Ihrer Küche. Das macht unsere neuen Vegic Burger so besonders!

Alle Vegic Burger enthalten **doppelt so viel Protein wie Fett**. Sie kommen ohne Panade aus und lassen sich daher vielfältig zubereiten. Ihr Stückgewicht von **ca. 80 g** ist ideal für alle Zielgruppen. Und Sie genießen die einfache und **fettarme Zubereitung**: Konvektomat, Ofen oder Pfanne – alles ist möglich!



Vegic Burger  
**FARMER STYLE**

Der **Vegic Burger Farmer Style** bringt einen hohen Gemüseanteil mit. Laktosefrei und leicht süsslich im Geschmack wird er besonders jüngeren Genießern schmecken.



Vegic Burger  
**MEXICAN STYLE**

Mit Mais und schwarzen Bohnen bietet der **Vegic Burger Mexican Style** einen beliebten Geschmack aus der TexMex-Küche.



Vegic Burger  
**ITALIAN STYLE**

Erinnert der **Vegic Burger Italian Style** ein wenig an Pizza? Aber ja! Und damit schmeckt er nicht nur den Jüngsten, denn feine Gewürze und Mozzarella mögen alle!



Vegic Burger  
**MOUNTAIN STYLE**

Der **Vegic Burger Mountain Style** überzeugt mit seinem rustikalen Geschmack. Verantwortlich dafür ist der Käse, der dem Gemüse das gewisse Extra verleiht.

### VEGIC BURGER FÜR ALLE

- ideal für die **Schulverpflegung**
- bestens für den **Care-Bereich** geeignet
- sehr gut auf Kindermenüs/-tellern in der **Gastronomie**
- perfekt als **Beilage**, z. B auf Fitnesstellern
- für den **Snackbereich** und **Buffets**

**Vegic Burger  
ITALIAN STYLE**

Der **Vegic Burger Italian Style** hat einen Gemüseanteil von 33 %, bietet eine Extraportion Protein und besticht mit seinem pizza-ähnlichen Geschmack.



**ZUBEREITUNG**

- Für die Gnocchi die Champignons in dem Olivenöl scharf anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz mitrösten. Anschliessend mit der Gemüsebrühe ablöschen, Frischkäse zugeben und aufkochen. Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gnocchi in kochendem Salzwasser für etwa 2 Minuten ziehen lassen, abschöpfen und zusammen mit dem Baby-spinat in der Frischkäse-Sosse schwenken.
- Zum Servieren die Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten und zusammen mit den Gnocchi anrichten. Mit frischer Petersilie garnieren und nach Belieben mit gehobeltem Parmesan ergänzen.

**We are the  
Champignons**

mit Vegic Burger, Gnocchi, Spinat  
und Frischkäse

**Zutaten für die Gnocchi:**

- 600 g Champignons, in Scheiben
- 40 ml Olivenöl
- 200 g Zwiebeln, in Scheiben
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 700 ml Gemüsebrühe
- 500 g Frischkäse
- 50 g Körniger Senf
- 2000 g Hilcona Gnocchi
- 800 g Babyspinat

**sonstige Zutaten:**

- 10–20 Hilcona Vegic Burger Italian Style
- gehobelter Parmesan (optional)
- Petersilie zum Garnieren
- Salz, Pfeffer

**Zutaten für  
10 Personen**

**ZUBEREITUNG**

- Für den Basilikum-Joghurt griechischen Joghurt mit Olivenöl und Basilikum vermengen, fein pürieren. Mit dem Saft und Abrieb der Zitrone verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für den Tomatensalat die bunten Tomaten mundgerecht schneiden und mit den roten Zwiebeln vermengen. Kurz vor dem Servieren mit Olivenöl, Condimento Bianco sowie Ahornsirup/Reissirup marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten, zusammen mit dem Tomatensalat anrichten und mit frischem Basilikum garnieren.
- Dazu den Basilikum-Joghurt und etwas geröstetes Baguette reichen, nach Belieben mit gehobeltem Parmesan ergänzen.

**Tipp:** Die Tomaten entfalten erst bei Raumtemperatur ihr ganzes Aroma. Den Tomatensalat zusätzlich mit etwas Wassermelone verfeinern.

**Fresh Affair**

Vegic Burger mit buntem Tomatensalat  
und Basilikum-Joghurt

**Zutaten für den Basilikum-Joghurt:**

- 500 g griechischer Joghurt 10 % Fett
- 50 ml Olivenöl
- 75 g Basilikum
- 1/2 Bio-Zitrone

**Zutaten für den Tomatensalat:**

- 2000 g bunte Tomaten
- 200 g rote Zwiebeln, in Streifen
- 140 ml Olivenöl
- 60 ml Condimento Bianco
- 40 g Ahornsirup/Reissirup

**sonstige Zutaten:**

- 10–20 Hilcona Vegic Burger Italian Style
- 500 g Baguette, geröstet
- Basilikum zum Garnieren
- gehobelter Parmesan (optional)
- Salz, Pfeffer

**Zutaten für  
10 Personen**

**Vegic Burger  
ITALIAN STYLE**



**ZUBEREITUNG**

- Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten und in Streifen schneiden.
- Vollkorn-Wraps kurz von beiden Seiten anrösten, etwas abkühlen lassen. Mit Pesto alla Genovese bestreichen und mit Romanasalat, Tomaten, Oliven sowie den geschnittenen Vegic Burgern belegen.
- Nach Belieben mit gehobeltem Parmesan sowie gerösteten Mandeln bestreuen und die Wraps fest einschlagen.

**Tipp:** Den Wrap zusammen mit frischem Salat oder knusprigen Fritten servieren.

**Power-Wrap**

mit Vegic Burger, Pesto, Romana, Tomaten und Oliven

**Zutaten für  
10 Personen**

- Zutaten:**
- 10 Hilcona Vegic Burger Italian Style
  - 10 Vollkorn-Wraps
  - 400 g Pesto alla Genovese
  - 400 g Romanasalat
  - 1000 g Tomaten, gewürfelt
  - 400 g Oliven, in Scheiben
  - gehobelter Parmesan (optional)
  - geröstete Mandeln (optional)



**fit@school** powered by Hilcona

Mehr erfahren  
auf S. 20 und 21

**ZUBEREITUNG**

- Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten.
- Die Tomaten-Sosse erwärmen.
- Die Nudeln nach Zubereitungsempfehlung zubereiten und in der Sosse schwenken, alternativ die Nudeln beim Anrichten über die Pasta geben.
- Die Zucchiniestreifen in dem Olivenöl garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Alles zusammen anrichten und mit Basilikum garnieren.

**Tricolore**

Spaghetti mit Vegic Burger, Zucchini-sticks und Tomaten-Sosse

**Zutaten:**

- 8 kg Hilcona Vegic Burger Italian Style
- 3 l Tomaten-Sosse „Kids“\*
- 4 kg Hilcona Spaghettinester
- 3 kg Zucchini-sticks
- 0,1 l Olivenöl
- 25 g jodiertes Kochsalz
- 2 g gemahlener weißer Pfeffer

**Zutaten für  
100 Personen**

\*Grundrezept erhältlich im Hilcona fit@school-Ordner

**● Ideal für die  
Schulverpflegung**  
● Der Proteinanteil der  
● Vegic Burger ist doppelt  
● so hoch wie der Fettanteil.

Vegic Burger  
MOUNTAIN STYLE



Der Vegic Burger Mountain Style kombiniert feines Gartengemüse mit Käse. Eine rustikalere Variante mit pflanzlichem Protein.



ZUBEREITUNG

- Für die Senfcreme alle Zutaten miteinander verrühren, mit etwas Abrieb und Saft der Bio-Limette verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten, die Brioche Buns auf der Schnittfläche anrösten.
- Brötchenhälften mit reichlich Senfcreme bestreichen und mit Romanasalat, dem Vegic Burger, einigen Scheiben Camembert, roten Zwiebelscheiben sowie etwas Wild-Preiselbeeren belegen.

**Tipp:** Zusammen mit frischem Salat, Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln servieren.

Preiselburger

Vegic Burger mit Romanasalat, Senfcreme und Camembert

Zutaten für die Senfcreme:

- 225 g Mayonnaise
- 50 g Körniger Senf
- 25 g Ketchup
- 1 TL Paprikapulver, geräuchert
- 1 Bio-Limette

sonstige Zutaten:

- 10 Hilcona Vegic Burger Mountain Style
- 10 Brioche Buns
- 250 g Romanasalat
- 700 g Camembert
- 200 g rote Zwiebeln, in Scheiben
- 200 g Wild-Preiselbeeren
- Salz, Pfeffer

Zutaten für 10 Personen

ZUBEREITUNG

- Für den Karottensalat Karotten mit Ahornsirup, Apfelessig sowie Traubenkernöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen. Mit gehackter Petersilie und den gehackten Pistazien verfeinern.
- Für das Selleriepüree Knollensellerie mit Salzwasser bedeckt für etwa 15 Minuten weichkochen, abgiessen und mit Butter und Crème fraîche fein pürieren. Mit etwas Cayennepfeffer, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten, zusammen mit dem Karottensalat sowie dem Selleriepüree anrichten und mit etwas Kresse garnieren.

**Tipp:** Den Karottensalat zusätzlich mit frischem Karottengrün anreichern. Selleriepüree nach Bedarf mit Kartoffelflocken stärker binden.

C'est la vie

Vegic Burger mit Selleriepüree und Karottensalat

Zutaten für den Karottensalat:

- 1400 g Karotten, fein gehobelt oder grob geraspelt
- 50 ml Ahornsirup
- 40 ml Apfelessig
- 100 ml Traubenkernöl
- 20 g Petersilie, gehackt
- 100 g Pistazien, geröstet und gehackt

Zutaten für das Selleriepüree:

- 1500 g Knollensellerie, geschält und gewürfelt
- 80 g Butter
- 150 g Crème fraîche
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Muskatnuss

sonstige Zutaten:

- 10-20 Hilcona Vegic Burger Mountain Style
- Kresse zum Garnieren
- Salz, Pfeffer

Zutaten für 10 Personen



Vegic Burger  
**MOUNTAIN STYLE**

# Mountain Life

## Vegic Burger mit cremigem Pilzragout und Schupfnudeln

### Zutaten für das Pilzragout:

1000 g Pilze (z. B. Kräuterseitlinge, Steinpilze, Pfifferlinge)  
2 Zwiebeln, gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
80 ml Olivenöl  
100 ml Gemüsebrühe  
200 g Crème fraîche  
20 g körniger Senf  
30 ml Zitronensaft  
20 g Petersilie, gehackt

### sonstige Zutaten:

10–20 Hilcona Vegic Burger Mountain Style  
1500 g Schupfnudeln  
120 g Butter, optional  
Butterbrösel  
Petersilie zum Garnieren  
Salz, Pfeffer

Zutaten für  
10 Personen



## ZUBEREITUNG

- Für das Pilzragout Pilze in mundgerechte Stücke schneiden und im Olivenöl scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, kurz mitschwenken. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Crème fraîche dazugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und mit Petersilie verfeinern.
- Schupfnudeln in der Butter für etwa 5 Minuten goldgelb anbraten und die Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten.
- Zusammen mit dem cremigem Pilzragout anrichten, nach Belieben mit Butterbröseln bestreuen und mit etwas Petersilie garnieren.

**Tipp:** Pilzragout nach Belieben mit geräuchertem Paprikapulver und einem kräftigen Schuss Sahne verfeinern.



# Kraftpaket

## Vegic Burger mit Linsensalat und karamellisierten Äpfeln

### Zutaten für den Linsensalat:

1250 g Linsen  
200 g Zwiebeln, gewürfelt  
270 ml Traubenkernöl  
130 ml Condimento Bianco  
80 g Senf, mittelscharf  
40 g Petersilie, gehackt  
20 g Dill, gehackt  
15 g Zucker  
20 g Salz

### Zutaten für die karamellisierten Äpfel:

500 g Äpfel, in Spalten geschnitten  
50 g Zucker  
60 g Butter  
20 ml Zitronensaft  
1 Prise Zimt  
1 Prise Cayennepfeffer, optional  
75 g rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten

### sonstige Zutaten:

10–20 Hilcona Vegic Burger Mountain Style  
150 g Mandelstifte, geröstet  
Radieschen und Kräuter zum Garnieren  
Salz, Pfeffer

Zutaten für  
10 Personen

## ZUBEREITUNG

- Für den Linsensalat Linsen in reichlich Wasser bissfest kochen.
- Für das Dressing die Zwiebeln glasig dünsten und zusammen mit Traubenkernöl, Condimento Bianco, Senf, Petersilie und Dill fein pürieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- Linsen abgiessen und heiss mit dem Dressing marinieren.
- Für die karamellisierten Äpfel Apfelspalten zusammen mit Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren. Nach Belieben rote Zwiebelstreifen zugeben, mit Zitronensaft ablöschen und mit etwas Zimt, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.
- Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten, zusammen mit dem Linsensalat sowie den karamellisierten Äpfeln anrichten.
- Zum Schluss mit Mandelstiften bestreuen und Radieschenscheiben sowie Kräutern garnieren.

**Tipp:** Linsensalat idealerweise über Nacht im Dressing ziehen lassen.

**Vegic Burger  
FARMER STYLE**



Mit leckerem Gemüse und Kartoffeln ist der **Vegic Burger Farmer Style** ein echter Naturbursche. Weiteres Kennzeichen: sein angenehmer, leicht süßlicher Geschmack.

**Garden Bowl**

mit Vegic Burger, Reis, Gurke, Karotten, Radieschen und Sesamdressing

**Zutaten für den Reis:**

- 250 g Wildreis
- 400 g Basmatireis
- 4 Lorbeerblätter
- 2 Sternanis

**Zutaten für das Sesamdressing:**

- 100 g Sesam, geröstet
- 320 g Mayonnaise
- 80 ml Reissig
- 40 ml Soja-Sosse
- 40 ml Sesamöl
- 1 Spritzer Mirin (optional)
- 100 ml Wasser oder Orangensaft

**sonstige Zutaten:**

- 10 Hilcona Vegic Burger Farmer Style
- 350 g Gurke, in Scheiben
- 300 g Karotte, geraspelt
- 350 g Radieschen, in Scheiben
- 350 g Zuckerschoten
- Rettich-Kresse zum Garnieren
- Salz, Pfeffer

**Zutaten für  
10 Personen**

**ZUBEREITUNG**

- Reis mit kaltem Wasser gut abbrausen und getrennt in reichlich Salzwasser mit Lorbeerblättern und Sternanis bissfest kochen (Wildreis benötigt etwa 40 Minuten, Basmatireis etwa 10 Minuten). Anschliessend abgiessen und etwas abkühlen lassen.
- Für das Sesamdressing alle Zutaten miteinander vermengen und fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Bowl Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten, mit Reis, Gurken, Karotte, Radieschen sowie Zuckerschoten anrichten. Mit Rettich-Kresse garnieren und zusammen mit dem Sesamdressing servieren.

**Tipp:** Gemüse nach Saison beliebig variieren. Anstatt Reis schmecken auch Soba-Nudeln oder Reissnudeln.



**ZUBEREITUNG**

- Für den Gemüsesalat Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, ausdampfen lassen und halbieren. Restliches Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und jeweils bissfest blanchieren. Anschliessend alles zusammen mit den Kartoffeln vermengen.
- Für das Estragon-Dressing alle Zutaten zu einem Dressing montieren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüsesalat mit dem Dressing marinieren und kurz ziehen lassen.
- Die Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten und zusammen mit dem Gemüsesalat anrichten, mit Kresse garnieren und nach Belieben mit gerösteten Mandelblättern bestreuen.

**Tipp:** Das Dressing schmeckt auch mit Petersilie anstatt Estragon, saisonal auch mit Bärlauch oder Sauerampfer. Die Gemüsesorten saisonal anpassen.



**Estragood!**

Vegic Burger mit würzigem Gemüsesalat in Estragon-Dressing

**Zutaten für den Gemüsesalat:**

- 1200 g kleine Kartoffeln, z. B. Drillinge
- 350 g Staudensellerie
- 600 g Karotten
- 600 g Spargel
- 400 g Romanesco
- 250 g Zuckerschoten
- 200 g rote Zwiebeln, in Streifen

**Zutaten für das Estragon-Dressing:**

- 170 ml Olivenöl
- 60 ml Apfelessig
- 80 ml Orangensaft
- 40 g körniger Senf
- 20 g Ahornsirup/Reissirup
- 20 g Estragon, gehackt
- 20 g Petersilie, gehackt

**sonstige Zutaten:**

- 10-20 Hilcona Vegic Burger Farmer Style
- Kräuter zum Garnieren
- geröstete Mandelblätter (optional)
- Salz, Pfeffer

**Zutaten für  
10 Personen**



## Vegic Burger FARMER STYLE

# Gartenzeit

## Vegic Burger mit Erbsenpüree und Spargelgemüse

### Zutaten für das Spargelgemüse:

500 g weisser Spargel, geschält  
300 g grüner Spargel  
300 g Zucchini, in Scheiben  
100 g rote Zwiebel, in Streifen  
25 g Zucker  
100 ml Orangensaft  
250 g Kirschtomaten, halbiert  
60 g Butter

### Zutaten für das Erbsenpüree:

200 g Kartoffeln, mehlig kochend  
1200 g Erbsen, tiefgekühlt  
200 ml Milch  
50 g Butter  
Muskatnuss

### sonstige Zutaten:

**10 Hilcona Vegic Burger  
Farmer Style**  
Kresse zum Garnieren  
Salz, Pfeffer

Zutaten für  
10 Personen

## ZUBEREITUNG

- Für das Erbsenpüree Kartoffeln in reichlich Salzwasser für etwa 15 Minuten kochen, Erbsen zugeben und weitere 10 Minuten kochen. Anschliessend abgiessen und kurz ausdampfen lassen. Milch und Butter erhitzen, mit Muskatnuss kräftig würzen und zu den Erbsen geben. Alles zusammen fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für das Spargelgemüse weissen und grünen Spargel sowie Zucchini in etwas Öl scharf anbraten.
- Zwiebeln und Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Saft der Orangen ablöschen und stark reduzieren. Kurz vor Schluss die Kirschtomaten zugeben und mit kalter Butter montieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten und zusammen mit dem Erbsenpüree sowie dem Spargelgemüse anrichten, mit etwas Kresse garnieren.

**Tipp:** Erbsenpüree zusätzlich mit etwas Zitronensaft sowie fein gehackter Pfefferminze verfeinern.



## Schülerpower

### Vegic Burger mit Karottenwürfeln, Fussili und Curry-Ananas-Sosse

#### Zutaten für Curry-Ananas-Sosse

15 l Vegane Creme-Sosse „Kids“  
0,3 l Rapsöl  
0,8 kg Zwiebeln, gehackt, 3 mm  
3,5 kg Äpfel, geschält und geraffelt,  
9 mm  
0,21 kg Quality Curry mild, 350 g  
9,5 kg Thai Kitchen Kokosnussmilch  
1,5 l Ananas-Saft  
9,5 kg Ananaswürfel Dose  
0,9 kg Linsen grün (am Vortag  
eingeweicht)

#### sonstige Zutaten

**8 kg Hilcona Vegic Burger  
Farmer Style**  
5 l Curry-Ananas-Sosse „Kids“  
(siehe links)  
7 kg Hilcona Fussili  
5 kg Karottenwürfel  
165 ml Rapsöl  
25 g jodiertes Kochsalz  
3 g Ahornsirup oder  
Reissirup

Zutaten für  
100 Personen

\*Grundrezept erhältlich  
im Hilcona fit@school-Ordner

## ZUBEREITUNG

- Für die Curry-Ananas-Sosse die am Vortag eingeweichten Linsen in Wasser weich kochen. Zwiebelwürfel, Äpfel und Currypulver in Öl anschwitzen, Kokosmilch, vegane Creme-Sosse (Grundrezept im fit@school-Ordner), Ananassaft und Ananaswürfel dazu, aufkochen, Linsen zugeben und alles gut mixen.
- Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten. Curry-Ananas-Sosse erwärmen. Nudeln garen und in der Sosse schwenken (alternativ Sosse beim Anrichten über die Pasta geben).
- Karottenwürfel im Rapsöl garen, mit Salz und Ahornsirup oder Reissirup abschmecken.
- Alles zusammen anrichten und mit Petersilie garnieren.

• Ideal für die  
• Schulpflege  
• ist auch die Portionsgrösse  
• der Vegic Burger: 80 g sind  
• die ideale Portion für jüngere  
• Schüler, älteren Schülern  
• servieren Sie einfach zwei  
• Vegic Burger.



powered by Hilcona  
**fit@school**

Mehr erfahren  
auf S. 20 und 21



Vegic Burger  
MEXICAN STYLE

# Sweetie

mit Vegic Burger, würzigem  
Süßkartoffel-Karottenstampf  
und Zitronenjoghurt

**Zutaten für den Süßkartoffel-  
Karottenstampf:**

- 1200 g Süßkartoffeln, gewürfelt
- 600 g Karotten, gewürfelt
- 120 g Butter
- 150 ml Milch
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft (optional)

**Zutaten für den Zitronenjoghurt:**

- 500 g griechischer Joghurt 10 % Fett
- 40 ml Olivenöl
- 1-2 Bio-Zitronen
- sonstige Zutaten:**
- 10-20 Hilcona Vegic Burger Mexican Style
- Petersilie zum Garnieren
- Salz, Pfeffer

Zutaten für  
10 Personen



An die TexMex-Küche ist der **Vegic Burger Mexican Style** angelehnt. Ganz authentisch, mit Süßmais und schwarzen Bohnen.

## ZUBEREITUNG

➤ Für den Süßkartoffel-Karottenstampf Süßkartoffeln und Karotten in Salzwasser etwa 15 Minuten weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Butter und Milch erhitzen und mit Zimt sowie Cayennepfeffer würzen. Alles zusammen stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern.

- Für den Zitronenjoghurt griechischen Joghurt und Olivenöl verrühren, mit dem Abrieb und Saft der Zitrone verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten und zusammen mit dem Süßkartoffel-Karottenstampf anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und den Zitronenjoghurt dazu reichen.

**Tipp:** Für mehr Würze den Stampf mit Piment d'Espelette verfeinern.



## ZUBEREITUNG

- Für das Maispüree Mais mit Salzwasser bedecken und ca. 15 Minuten weichkochen, anschließend abgießen. Mais mit Butter und Gemüsebrühe fein pürieren. Maispüree durch ein grobes Sieb geben und mit etwas Limettensaft, Cayennepfeffer sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für das Bohnengemüse grüne und weiße Bohnen mit der Zwiebel sowie dem Knoblauch sautieren. Zum Schluss kräftig abschmecken und nach Belieben mit etwas Bohnenkraut verfeinern.
- Die Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten, zusammen mit dem Maispüree und dem Bohnengemüse anrichten und mit etwas Petersilie garnieren.

**Tipp:** Maispüree mit Kartoffelflocken binden/ergänzen und zusätzlich mit gebratenem Mais servieren. Das Bohnengemüse nach Belieben mit frischen Chilischoten verfeinern.

# El Pueblo

Vegic Burger mit cremigem Maispüree  
und Bohnen

**Zutaten für das Maispüree:**

- 1400 g Mais, frisch oder tiefgekühlt
- 140 g Butter
- 160-220 ml Gemüsebrühe oder Kochwasser
- 1 Spritzer Limettensaft
- 1 Prise Cayennepfeffer

**Zutaten für das Bohnengemüse:**

- 1200 g grüne Bohnen, blanchiert (z. B. breite Bohnen, Buschbohnen)
- 400 g weiße Bohnen, gekocht
- 100 g rote Zwiebel, in Streifen
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Bohnenkraut (optional)

**sonstige Zutaten:**

- 10-20 Hilcona Vegic Burger Mexican Style
- Petersilie zum Garnieren
- Salz, Pfeffer

Zutaten für  
10 Personen

## Vegic Burger MEXICAN STYLE

### ZUBEREITUNG

- Quinoa mit kaltem Wasser gut abbrausen und in leicht gesalzenem Wasser oder Gemüsebrühe 15–20 Minuten gar kochen, anschliessend etwas quellen lassen.
- Für das Chili-Dressing alle Zutaten miteinander verrühren, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten, mit Quinoa, Bohnen, Kirschtomaten, Mais sowie Rucola anrichten und zusammen mit etwas Chili-Dressing und Mandeln nach Belieben servieren.

**Tipp:** Bowl nach Belieben mit weiteren Zutaten, wie zum Beispiel gekochten Kichererbsen, ergänzen oder variieren.



## Mexican Bowl

mit Vegic Burger, Quinoa, Bohnen, Tomaten und Rucola

#### Zutaten für die Quinoa:

500 g Quinoa  
1250 ml Wasser oder Gemüsebrühe

#### Zutaten für das Chili-Dressing:

250 g Joghurt 3,8 % Fett  
60–80 g Peperoncini Piccanti  
40 ml Olivenöl  
20 ml Zitronensaft  
20 g Ahornsirup/Reissirup

#### sonstige Zutaten:

10 Hilcona Vegic Burger Mexican Style  
50 g grüne Buschbohnen, blanchiert und halbiert  
50 g bunte Bohnen, gekocht  
100 g Kirschtomaten, halbiert  
30 g Mais, gekocht  
15–20 g Rucola  
geröstete Mandeln (optional)  
Salz, Pfeffer

Zutaten für  
10 Personen



## Mr. & Mrs. Bean

Vegic Burger mit würzigem Bohnensalat und Röstkartoffeln

#### Zutaten für den Bohnensalat:

600 g grüne Bohnen, blanchiert (z. B. Buschbohnen)  
500 g breite Bohnen, blanchiert  
500 g bunte Bohnen, gekocht  
100 g rote Zwiebeln, in Streifen  
200 g Tomaten, gewürfelt  
60 g Kapern (optional)  
180 ml Olivenöl  
80 ml Condimento Bianco  
50 g körniger Senf  
15 g Thymian, gehackt

#### Zutaten für die Röstkartoffeln:

1500 g kleine Kartoffeln  
10 g Thymian  
50 ml Olivenöl

#### sonstige Zutaten:

10–20 Hilcona Vegic Burger Mexican Style  
Petersilie zum Garnieren  
Salz, Pfeffer

Zutaten für  
10 Personen

### ZUBEREITUNG

- Für den Bohnensalat alle Bohnen zusammen mit den Zwiebeln und den Tomaten vermengen, nach Belieben Kapern zugeben.
- Olivenöl mit Condimento Bianco und Senf zu einem Dressing montieren. Mit dem Thymian verfeinern und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Bohnensalat mit dem Dressing marinieren und kurz ziehen lassen.
- Für die Röstkartoffeln Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Thymian und Olivenöl vermengen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen bei 160 °C ca. 25 Minuten goldgelb backen.
- Die Vegic Burger nach Packungsanweisung zubereiten, zusammen mit dem Bohnensalat sowie den Röstkartoffeln anrichten und mit etwas Petersilie garnieren.

**Tipp:** Zur besseren Bekömmlichkeit die Hülsenfrüchte über Nacht in reichlich Wasser einweichen und immer gut durchgaren. Zusätzlich mit Gewürzen wie Kümmel und Fenchel sowie Zitronensaft oder Essig verfeinern.



# UNSER SCHULVERPFLEGUNGS- KONZEPT

powered by Hilcona  
**fit@school**

Die Vorteile unseres massgeschneiderten Konzepts für Schulverpflegung überzeugen alle:

- Happy Kids und zufriedene Eltern
- In enger Zusammenarbeit mit führenden Schulverpflegern entwickelt
- Einfach zu produzieren
- Professionelle Grossküchen-Rezepte für konstante und verlässliche Qualität im praktischen Sammelordner, der sukzessive erweitert wird



Rezept auf Seite 15



Rezept auf Seite 7

Zwei Hilcona Bausteine für die optimale Schulverpflegung ...

- Pasta-Welt
- Vegi-Sortiment

... geeignet für verschiedene Prozesse und Verfahren

- Cook & Serve
- Cook & Hold
- Kalte Linie



## Ihre Vorteile

- Frische, Vielfalt und Genuss
- Abwechslung auf Ihrem Speiseplan
- Für alle Küchen-Anforderungen das passende Produkt
- Hohe Produktqualität mit ausgesuchten Zutaten
- Kompetenz und Leidenschaft für Kulinarik
- Garantierte Prozesssicherheit für Ihre Küche



## Ihre Einsatzmöglichkeiten

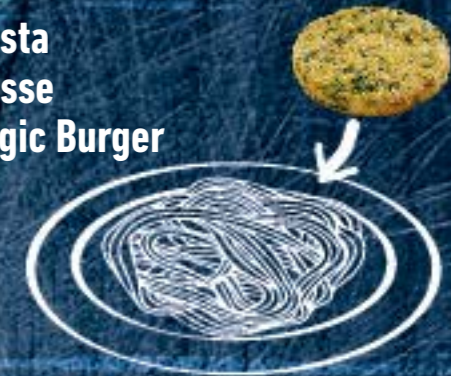
- Kindertagesstätten
- Schulkinder



Sie möchten mehr Infos?  
Dann kontaktieren Sie uns unter [foodservice@hilcona.com](mailto:foodservice@hilcona.com)

UNENDLICHE VARIATIONS-  
MÖGLICHKEITEN FÜR  
KOMPLETTE GERICHTE:

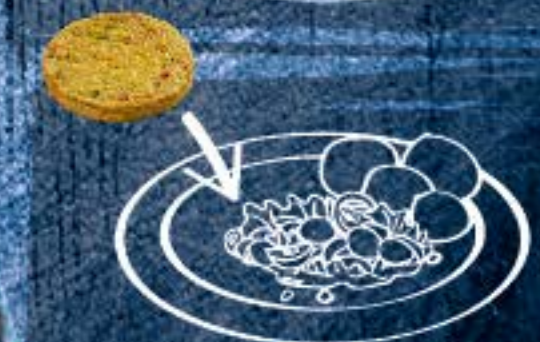
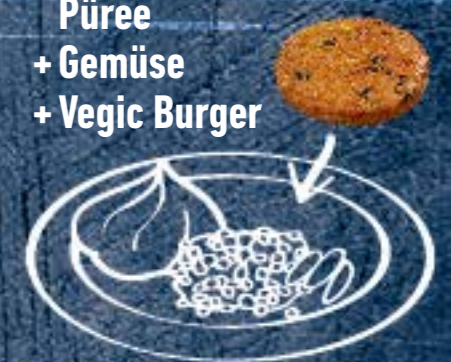
Pasta  
+ Sosse  
+ Vegic Burger



Ofenpommes  
+ Salat  
+ Vegic Burger



Püree  
+ Gemüse  
+ Vegic Burger



Kartoffeln  
+ Salat  
+ Vegic Burger

# VEGIC BURGER IDEEN

# IT'S VEGIC®



Vier Vegic Burger -  
unendliche Möglichkeiten für  
Ihre Küche. Lassen Sie sich  
inspirieren von den Rezepten in  
dieser Broschüre und nehmen  
Sie diese als Vorlage für Ihre  
eigenen Kreationen!

Die Vegic Burger sind neu im weiten It's Vegic Kosmos. Überall, wo Sie das Logo It's Vegic erblicken, finden Sie innovative Lösungen, die wir für Profiküchen entwickelt haben und die Ihnen vor allem eines bieten: mehr Flexibilität auf Ihrem Speisenplan, mehr vegetarische und vegane Gerichte für Ihre Gäste.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Stückgewicht	Gebinde	Allergene	EAN
EU: 921045 CH: 923104	<b>Vegic Burger Farmer Style</b>	ca. 80 g	1 x 4000 g	Gluten, Ei	7 610227 987911
EU: 921053 CH: 923112	<b>Vegic Burger Italian Style</b>	ca. 80 g	1 x 4000 g	Gluten, Milch, Ei	7 610227 987928
EU: 921061 CH: 923121	<b>Vegic Burger Mexican Style</b>	ca. 80 g	1 x 4000 g	Gluten, Ei	7 610227 987935
EU: 921070 CH: 923139	<b>Vegic Burger Mountain Style</b>	ca. 80 g	1 x 4000 g	Gluten, Milch, Ei	7 610227 987942

Vege-  
tarisch

High  
Protein

CH | Hilcona AG, FL-9494 Schaan, Telefon +41 (0)58 895 9502 (Bestellbüro), Fax +41 (0)58 895 9817

DE | Hilcona AG, Telefon 0800 183 8120, Fax +49 (0)711 899 85 216

AT | Concept Cool Vertriebsgesellschaft m.b.H., A-3100 St. Pölten, Telefon +43 (0)2742 28 564, Fax +43 (0)2742 28 564 99

**hilcona**  
FOODSERVICE