

IT'S
VEGIC[®]

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)



powered by Hilcona
fit@school

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

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	Vegic Burger Farmer Style	ca. 80 g	1 x 4000 g	Gluten, Ei	7 610227 987911
EU: 921053 CH: 923112	Vegic Burger Italian Style	ca. 80 g	1 x 4000 g	Gluten, Milch, Ei	7 610227 987928
EU: 921061 CH: 923121	Vegic Burger Mexican Style	ca. 80 g	1 x 4000 g	Gluten, Ei	7 610227 987935
EU: 921070 CH: 923139	Vegic Burger Mountain Style	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