



AUFREGEND VIELFÄLTIG: REZEPTE MIT VEGI BALLS

Servieren Sie kulinarische Trends mit unseren Vegi Balls

- für die Tellermitte
- für Snacks, Bowls, Vorspeisen
- für Ihr To-go-Geschäft
- fürs Buffet

IT'S
VEGIC



hilcona
FOODSERVICE

Runde Genuss- vielfalt

DIE KLEINEN, FEINEN IDEENBRINGER
FÜR IHRE GÄSTE

Klein und fein, so müssen sie sein: Vegi Balls lassen sich auf besonders **vielfältige Weise** servieren und kombinieren. Sie sind gelingsicher und im **Handumdrehen** zubereitet und vielfältig einsetzbar.

- Zubereitung im Kombisteamer, Ofen oder Pfanne
- warm und kalt
- als **Snack**
- in der **Bowl**
- im **Salat**
- als **Hauptgericht**

Die Vegi Balls sind **schnell** einsetzbar und zu 100 % kalkulations- und einsatzsicher! Vorfrittiert und perfekt portionierbar bieten Ihnen die Vegi Balls mit ihren spannenden Rezepturen die Möglichkeit, Ihren Gästen **aktuelle Foodtrends** zu servieren.

Lassen Sie sich einfach von den folgenden Rezepten inspirieren!

Inhalt



Tapas, Snacks und Co kalt S. 5
..... warm S. 6
... kreativ kombinieren S. 7

Snacks around the world S. 8 – 11

Topping-Tipps für den Teller S. 12 – 14

Hauptgerichte S. 16 – 23



Tapas, Snacks und Co

UNENDLICHE
MÖGLICHKEITEN

Es war noch nie so einfach, trendiges Fingerfood oder einen kleinen Gruss aus der Küche zu kreieren.

Ihrem Einfallsreichtum sind dabei keine Grenzen gesetzt: Auf Salaten, mit Spreads oder Dips, mit Ihren eigenen Kreationen oder unseren Traiteur-Salaten – Vegi Balls lassen sich auf tausendundeine Art kombinieren, z. B.:

- Tapas-Tafel
- Fingerfood
- Gruss aus der Küche
- Appetithappen
- auf Servierlöffel

Mit Vegi Balls überraschen Sie Ihre Gäste immer wieder aufs Neue! Das Beste dabei: Sie lassen sich warm und auch kalt servieren!

Gemüse Balls auf
Spicy Cauliflower Salat

KALT

Falafel auf Humus

Falafel auf Grilliertem Gemüse

Falafel auf Taboulé Salat

Falafel auf Hülsenfrüchten

Gemüse Balls auf Russischem Salat

Gemüse Balls auf Linsensalat

Gemüse Balls auf Italo Salat

Sushi Rice Balls auf Glasnudelsalat

Sushi Rice Balls auf Asia Gemüsesalat

Sushi Rice Balls auf Kichererbsen-Suesskartoffel-Salat

Sushi Rice Balls auf Thon-Mais-Salat

TAPAS

WARM



Falafel auf Marrokanischem Eintopf

Falafel auf Aubergine Ras el Hanout



Gemüse Balls auf CousCous Oriental



Gemüse Balls mit Linseneintopf



Sushi Rice Balls auf Duo von Crevette



Sushi Rice Balls auf Fried Soba Noodles



Sushi Rice Balls mit Thunfischwürfeln



Green Power Balls auf Ratatouille



Green Power Balls auf Ravioli Spinaci



Green Power Balls mit Kichererbsenragout

Rice Thai Balls auf CousCous Persia



Yellow Lentil Balls mit Chicken Curry



Yellow Lentil Balls auf Indian Coconut Dal



Yellow Lentil Balls mit Curry Bananen



Balls Triple mit Soja-Joghurt-Dip



KREATIV KOMBINIEREN!

Richten Sie Vegi Balls und Traiteur-Salate ganz nach Belieben auf Tellern oder Platten an. Das passt perfekt zueinander und ist auch ein richtiger Eyecatcher.



Falafel auf Taboulé Salat

Green Power Balls auf Kichererbsen-Süßkartoffel Salat

Gemüse Balls auf Linsensalat

Yellow Lentil Balls auf Spicy Cauliflower Salat

Sushi Balls auf Glasnudelsalat

Falafel auf Linsensalat

Yellow Lentil Balls auf Taboulé Salat

Yellow Lentil Balls auf Taboulé Salat

Green Power Balls auf Russischem Salat

Sushi Rice Balls auf Asiatischem Salat

Yellow Lentil Balls auf Thon-Mais-Salat

Falafel auf Spicy Cauliflower Salat

Gemüse Balls auf Thon-Mais-Salat

Green Power Balls auf Spicy Cauliflower Salat

Gemüse Balls auf Linsensalat

Sushi Balls auf Kichererbsen-Süßkartoffel-Salat

Snacks

AROUND THE

World

INTERNATIONALE STREETFOOD-IDEEN



Diese von den Garküchen und Strassenimbissen aus aller Welt inspirierten **Snack-Ideen** können Sie im Handumdrehen selbst zaubern. Kombinieren Sie Vegi Balls mit landestypischen Beilagen, Dips und exotischen Gewürzen und zaubern Sie Ihren Gästen ein wenig **Urlaubserinnerungen und Fernweh** auf den Teller.

Stilicht serviert in **To-go-Boxen** und mit **Stäbchen**, im **Naan-Brot** oder in der **Snack-Tüte** sind die Vegi Balls ein echter Hingucker und werden Ihren Gästen doppelt so lecker schmecken – denn das Auge isst ja bekanntlich mit!



TOKIO SNACK

Sushi Rice Balls mit
gebackenen Okraschoten
und Wasabi-Dip

800 g	Hilcona Sushi Rice Balls
300 g	Tempurateig
50 g	Kurkuma
500 g	Okraschoten
250 g	Sauerrahm
15 g	Wasabi-Paste
3 g	Salz
50 ml	Fritteusenöl-Anteil

FÜR 10
PERSONEN

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Tempurateig mit Kurkuma herstellen.
- Sauerrahm mit dem Wasabi und dem Salz zu einem Dip verrühren.

Zubereitung

- Okraschoten durch den Tempurateig ziehen und in der Fritteuse knusprig backen.
- Balls nach Anleitung zubereiten.
- Alles gefällig anrichten und den Dip dazu servieren.

Green Full POWER BOX

Spinatsalat, Guacamole und
Green Power Balls

500 g	Hilcona Green Power Balls
500 g	Guacamole
5 St	Avocado
200 g	Spinatsalat
500 g	Eisbergsalat

FÜR 10
PERSONEN

Vorbereitung

- Avocado schälen und in Würfel schneiden.

Zubereitung

- Balls nach Anleitung zubereiten.
- Eisbergsalat in die Box füllen, Spinatblätter darauf legen, Avocadowürfel darüber und zum Schluss die Guacamole dazu geben.



- 10 St Hilcona Vegetarischer Grillburger
- 10 St Naan-Brot
- 20 ml Sesamöl, geröstet
- 900 g Chinagemüse-Mix
- 5 g Sambal Oelek
- 5 g Ingwer, gehackt
- 5 g Knoblauch, gehackt
- 8 g Salz
- 250 ml Hilcona Curry-Bananen-Dip
- 40 St Cocktail-Spieße
- 600 g Hilcona Yellow Lentil Balls
- 2 kg Okara-Fries
- 300 ml Fritteusenöl-Anteil

FÜR 10
PERSONEN

Burger Bombay Style

Vegi-Burger mit Wokgemüse,
Dip und Yellow Lentil Balls

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.

Zubereitung

- Gemüse mit dem Sesamöl, Sambal Oelek, Ingwer und Knoblauch knackig rührbraten und salzen.
- Burger nach Anleitung braten.
- Naan-Brot nach Anleitung aufbacken und längs halbieren.
- Yellow Lentil Balls nach Anleitung backen.

Burger bauen

- Wokgemüse auf Brot-Boden anrichten. Darauf den Burger legen und mit dem Dip bestreichen, anschliessend den Deckel auflegen. Spieße mit je einem Yellow Lentil Ball einstecken, oder Spieße mit je 2 Balls dekorativ dazu legen.
- Die Okara-Fries knusprig fritieren.
- Alles gefällig anrichten.



- 800 g Hilcona Falafel
- 300 g Finger-Auberginen-Scheiben
- 300 g Zucchini/Zucchetti-Scheiben
- 300 g Gemüsepaprika/Peperoni tricolore, in Würfeln von 2 cm
- 50 g Olivenöl, kaltgepresst
- 3 g Sambal Oelek
- 8 g Salz
- 1 g Pfeffer aus der Mühle
- 3 g Ras el Hanout
- 250 g Hummus
- 10 St Pita-Brot
- 10 St Papiertüte aus Zeitung

FÜR 10
PERSONEN

Falafel Grill-Tasche

Falafel in der Pita-Brottasche mit Hummus und gegrilltem Gemüse

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.

Zubereitung

- Gemüse grillieren und mit dem Olivenöl, Sambal Oelek, Salz, Pfeffer und Ras el Hanout marinieren.
- Pita-Brot backen und halbieren.
- Falafel nach Anleitung zubereiten.
- Alles gefällig anrichten und den Hummus dazu servieren.

- 1050 g Hilcona Falafel
- 300 g Auberginenwürfel
- 5 g Knoblauch, gehackt
- 20 g Olivenöl, kaltgepresst
- 80 g Gemüsebouillon
- 3 g Salz
- 1 g Pfeffer aus der Mühle
- 2 g Ras el Hanout
- 1 g Kreuzkümmel, gemahlen
- 2 g Harissa
- 800 g Sesambrot

FÜR 10
PERSONEN

Orient-Platte

Falafel mit Auberginen-Dipp und Sesambrot

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Auberginenwürfel ca. 20 Minuten bei 160 Grad Heissluft backen, mit allen Zutaten und mit Harissa glatt mixen.

Zubereitung

- Falafel nach Anleitung zubereiten.
- Sesambrot tosten.
- Alles gefällig anrichten und mit dem Dip servieren.



Topping-Tipps FÜR DEN Teller

SCHNELLE VEREDELUNG FÜR SALAT & CO.

Vegi Balls sind die ideale Zugabe für bunte Salatteller. Perfekte Beilage und Veredelung:

- vegetarisch/vegan
- klassisch
- trendy, z. B. Fitness-Teller
- exotisch

Ob als gesundes Protein-Extra oder als Spezialität für ausgefallene Kreationen – die Vegi Balls sind nicht nur für Vegetarier ein Highlight auf jedem Salatteller.



Bunte Salat-Bowl

mit Avocado, Mango,
Sesam-Ingwerdressing
und Gemüse Balls

150 g	Lollo rot, gewaschen, ganze Blätter
150 g	Lollo grün, gewaschen, ganze Blätter
400 g	Eisberg, gewaschen, Grobschnitt
100 g	Rosso, gewaschen, geschnitten
100 g	Jungspinat, gewaschen
50 g	Rucola, gewaschen
500 g	Mangowürfel, frisch, Grobschnitt
5 St	Avocado
150 g	Dattel-Tomaten
800 g	Hilcona Gemüse Balls
300 ml	Sesam-Ingwerdressing

FÜR 10
PERSONEN



Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Avocado schälen und in Scheiben schneiden, aber zusammengesetzt lassen.

Zubereitung

- Salat gefällig anrichten.
- Balls nach Anleitung zubereiten.
- Salat mit dem Dressing anmachen und die Balls dekorativ auf dem Salat platzieren.

Vitamin-Kick

Federkohl mit Papaya,
Sprossen und
Yellow Lentil Balls

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Sojaghurt, Apfelessig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.

Zubereitung

- Salat gefällig anrichten.
- Balls nach Anleitung zubereiten.
- Salat mit dem Dressing anmachen, die Balls dekorativ auf dem Salat platzieren und die Chia-Samen darüber streuen.

600 g	Papaya-Würfel
200 g	Federkohl
50 g	Randen-Sprossen
150 g	Lollo rot, gewaschen, ganze Blätter
150 g	Lollo grün, gewaschen, ganze Blätter
400 g	Eisberg, gewaschen, Grobschnitt
100 g	Rosso, gewaschen, geschnitten
100 g	Jungspinat, gewaschen
50 g	Rucola, gewaschen
20 g	Chia-Samen
250 g	Sojaghurt
50 g	Apfelessig
4 g	Salz
1 g	Pfeffer aus der Mühle
800 g	Hilcona Yellow Lentil Balls

FÜR 10
PERSONEN





Fitness-Teller

mit Pouletbrust und knusprigen Gemüse Balls

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Pouletbrust mit dem Salz, Pfeffer und Öl marinieren und in Vac-Beutel verpacken.
- Pouletbrust Sous Vide bei 63 Grad 50 Minuten garen.

Zubereitung

- Alle Zutaten gefällig anrichten.
- Balls nach Anleitung zubereiten.
- Salat mit dem Dressing anmachen und die Balls dekorativ auf dem Salat platzieren.

Griechischer Salat

mit Falafel, Fetakäse-Dip und Knoblauch-Baguette



- 10 St Pouletbrust ohne Haut & Knochen
- 12 g Salz
- 1 g Pfeffer aus der Mühle
- 20 ml Rapsöl
- 200 g Hilcona Maissalat
- 200 g Hilcona Linsensalat
- 200 g Hilcona Kichererbsen Süsskartoffel Salat
- 150 g Lollo rot, gewaschen, ganze Blätter
- 150 g Lollo grün, gewaschen, ganze Blätter
- 400 g Eisberg, gewaschen, Grobschnitt
- 100 g Rosso, gewaschen, geschnitten
- 100 g Jungspinat, gewaschen
- 50 g Rucola, gewaschen
- 300 ml Hilcona Balsamico Dressing
- 500 g Hilcona Gemüse Balls

FÜR 10 PERSONEN

- 2,5 kg Hilcona Griechischer Salat
- 800 g Hilcona Falafel
- 120 g Lollo rot, gewaschen, ganze Blätter
- 120 g Lollo grün, gewaschen, ganze Blätter
- 30 g Fetakäsewürfel
- 200 g Griechischer Joghurt
- 1 g Salz
- 5 g Thymian, gerebelt
- 20 g Honig
- 2 g Sambal Oelek
- 10 St Kräuterstrauss (Thymian, Rosmarin & Majoran)
- 10 St Knoblauch-Baguette

FÜR 10 PERSONEN

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Fetakäse mit dem Joghurt vermischen und mit Salz, Thymian, Sambal Oelek und Honig würzen.

Zubereitung

- Falafel und Baguette nach Anleitung zubereiten.
- Salat gefällig anrichten und mit den Falafeln garnieren.
- Knoblauch-Baguette separat dazu servieren.

Begehrtes Topping

für Salate



Salat-Buffer

Ihre Gäste lieben es, sich ganz nach persönlicher Vorliebe am Salatbuffet selbst zu bedienen? Dann sollten die Hilcona Vegi Balls nicht fehlen.

Sie lassen sich als warmes Topping bereitstellen und bereichern als kleine, runde Hingucker das Buffet. So sorgen die Vegi Balls als vegetarische oder vegane Alternative zu Schinkenwürfeln, Geflügelfleisch oder hartgekochtem Ei für das gewisse Extra auf dem Salatteller.

So kommen auch Nicht-Vegetarier auf den Geschmack!

Haupt- gerichte



Kann man auch Hauptgerichte mit den kleinen Kugeln servieren? Man kann! Und zwar **ganz einfach und sehr vielfältig**. Sie lassen sich einsetzen

- als Topping
- als Hauptkomponente, Tellermitte
- zu Pasta
- zu Kartoffeln + Reis
- zu Gemüse

Oder aber Sie haben noch ganz andere Ideen, und da sind wir uns sicher, und servieren die Vegi Balls auf Ihre Weise. **Alles ist möglich!**

Lachs- Sashimi

mit Soba Nudeln
und Sushi Rice Balls

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden.
- Lachsrückenfilet in feine Scheiben schneiden.
- Dip herstellen mit Sauerrahm, Wasabi, Salz und schwarzem Sesam.

Zubereitung

- Fried Soba Noodles in einem Wok zubereiten.
- Balls nach Anleitung zubereiten.
- Alles gefällig anrichten und mit den Balls, Frühlingszwiebelstreifen und dem Koriander anrichten.

600 g	Lachsrückenfilet in Sashimi-Qualität
500 g	Hilcona Soba Nudeln
400 g	Chinagemüse-Mix
3 g	Yuzu Curry Paste
5 g	Ingwer, gehackt
2 g	Knoblauch, gehackt
5 g	Salz
50 g	Teriyakisauce
250 g	Sauerrahm
15 g	Wasabi-Paste
15 g	Sesam, schwarz
3 g	Salz
500 g	Hilcona Sushi Rice Balls
2 Bd	Frühlingszwiebeln
15 g	Koriander, frisch

FÜR 10
PERSONEN

American Bolognese

Spaghetti mit Tomatensauce
und Gemüse Balls

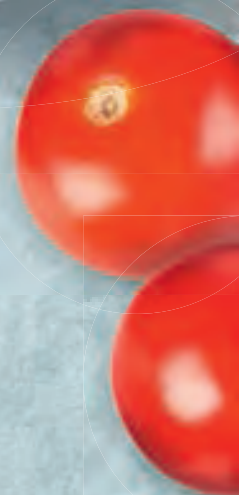
400 g	Hilcona Gemüse Balls	FÜR 10 PERSONEN
650 g	Hilcona Tomatensauce	
1100 g	Hilcona Spaghetti Nester	
10	Kräuter-Sträusschen (Majoran, Oregano, Rosmarin, Thymian)	
125 g	italienischer Hartkäse, gerieben	

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.

Zubereitung

- Tomatensauce nach Verpackungsanweisung zubereiten.
- Spaghettinester nach Verpackungsanweisung zubereiten.
- Balls nach Verpackungsanweisung zubereiten.
- Alles gefällig in einem Pasta-Teller anrichten und mit dem Kräutersträusschen garnieren.
- Reibkäse separat dazu geben.



Vegi Gulasch

mit Petersilienkartoffeln
und Triple Balls-Spiessli

250 g	Hilcona Vegi Gulasch	FÜR 10 PERSONEN
150 g	Hilcona Gemüse Balls	
150 g	Hilcona Green Power Balls	
150 g	Hilcona Sushi Rice Balls	
1800 g	Salzkartoffeln, gekocht	
30 g	Butter	
5 g	Petersilie, gehackt	
100 g	Sauerrahm	

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.

Zubereitung

- Gulasch nach Anleitung zubereiten.
- Salzkartoffeln in Butter mit der Petersilie schwenken.
- Balls nach Anleitung zubereiten und Tricolore-Spiessli herstellen.
- Alles gefällig anrichten und mit dem Sauerrahm garnieren.





Neptun Snack

Randen-Rohkost-Salat
mit geräuchertem Forellenfilet
und Green Power Balls

- 700 g Geräucherte Forellenfilets
- 500 g Randen/Rote Bete, roh, geschält
- 25 g Meerrettich
- 3 g Salz
- 1 g Pfeffer
- 150 g Lollo rot, gewaschen, ganze Blätter
- 150 g Lollo grün, gewaschen, ganze Blätter
- 400 g Eisberg, gewaschen, Grobschnitt
- 100 g Rosso, gewaschen, geschnitten
- 100 g Jungspinat, gewaschen
- 50 g Rucola, gewaschen
- 800 g Hilcona Green Power Balls
- 10 St Zitronen-Ecke
- 300 ml Balsamico-Dressing
- 15 g Dill, frisch

FÜR 5
PERSONEN

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Randen mit der Röstiraffel reiben und mit dem Meerrettich, Salz und Pfeffer anmachen.

Zubereitung

- Balls nach Anleitung zubereiten.
- Alle Zutaten gefällig anrichten und mit den Balls und dem Dill gefällig garnieren.

Pasta & Balls

Spinat-Ricotta-Tortelli
mit Gemüse Balls

- 1,8 kg Hilcona Tortelli Spinat Ricotta
- 1,8 l Hilcona Tomatensauce
- 500 g Hilcona Gemüse Balls
- 15 g Basilikum, frisch
- 250 g italienischer Hartkäse, gerieben

FÜR 10
PERSONEN

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.

Zubereitung

- Alle Zutaten nach Anleitung zubereiten.
- Teller gefällig anrichten und mit dem Basilikum garnieren.



Red Thai Curry

mit Hähnchen
und Rice Thai Balls

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.

Zubereitung

- Alle Zutaten nach Anleitung zubereiten.
- Alles gefällig anrichten und mit dem Koriander garnieren.

3 kg Hilcona Red Chicken Thaicurry
800 g Hilcona Rice Thai Balls
15 g Koriander, frisch

FÜR 10
PERSONEN

Power Balls Tajine

Bulgur mit orientalischem Gemüse-Mix
und Green Power Balls

400 g Hilcona Green Power Balls
25 g Olivenöl, kaltgepresst
250 g Auberginenwürfel, 1x1x1cm
250 g Gemüsepaprikawürfel Tricolore, 1x1x1cm
350 g Zucchiniwürfel, 1x1x1cm
50 g Zwiebel-Brunoise
3 g Knoblauch, gehackt
3 g Harissa
30 g getrocknete Tomaten, eingelegt
75 g Tomatenwürfel
8 g Salz
1 g Pfeffer aus der Mühle
4 g Ras el Hanout
700 g Hilcona Bulgur
100 g Federkohl/Grünkohl
5 g Olivenöl
3 g Zitronenzeste, fein gerieben
1 g Salz
1 g Pfeffer aus der Mühle

FÜR 5
PERSONEN

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Federkohl in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem Olivenöl, der Zitronenzeste, Salz und Pfeffer marinieren.
- Federkohl auf Backpapier bei 160 Grad Heissluft ca. 20 Minuten knusprig backen.

Zubereitung:

- Das Gemüse im Olivenöl braten und mit Harissa, Salz, Pfeffer und Ras el Hanout würzen.
- Balls und Bulgur nach Anleitung zubereiten.
- Gemüse und Bulgur anrichten, gefällig garnieren mit den Federkohlchips und den Green Power Balls.

Indian Coconut Dal mit Green Power Balls



3,5 kg Hilcona Indian Coconut Dal
800 g Hilcona Green Power Balls

FÜR 10
PERSONEN

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.

Zubereitung

- Alle Zutaten nach Anleitung zubereiten.
- Gefällig anrichten.

Indian Style Pasta

Linsen-Dal Ravioli
mit Ananas-Currysauce
und Yellow Lentil Balls



1 kg Hilcona Ravioli mit Linsen-Dal Füllung
100 ml Ananassaft
600 ml Hilcona rote Thaicurrysauce
100 g Ananaswürfel, fein
225 g Hilcona Yellow Lentil Balls
150 g Ananaswürfel, grob
7 g Koriander, frisch

FÜR 5
PERSONEN

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.

Zubereitung

- Ananassaft auf die Hälfte einkochen, mit der Currysauce auffüllen und aufkochen.
- Die Ananaswürfel fein in die Sauce geben.
- Die Balls und Ravioli nach Anleitung zubereiten.
- Die Zutaten gefällig anrichten und mit den groben Ananaswürfeln und dem Koriander garnieren.



Asia Chicken

mit Basmati-Reis, Chinagemüse
und Yellow Lentil Balls

700 g	Hähnchenbrust, geschneuzelt
5 g	Salz
1 g	Pfeffer aus der Mühle
40 g	Rapsöl
600 g	Hilcona Currysauce gelb
800 g	Hilcona Basmatireis
15 ml	Sesamöl, geröstet
3 g	Ingwer, gehackt
3 g	Knoblauch, gehackt
600 g	Chinagemüse-Mix
8 ml	asiatische Fischsauce
1 g	Salz
225 g	Hilcona Yellow Lentil Balls

FÜR 5
PERSONEN

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.

Zubereitung

- Hilcona Produkte nach Anleitung zubereiten.
- Geschneuzeltes salzen und pfeffern, im Öl scharf anbraten und warm stellen.
- Gleichzeitig das Gemüse im Wok rührbraten und mit der Fischsauce und dem Salz würzen.
- Alle Zutaten gefällig anrichten und mit den Yellow Lentil Balls garnieren.

Yellow Nudel Curry

Udon-Nudeln mit Curry
von Kochbananen
mit Rice Thai Balls



1,4 l	Hilcona Currysauce gelb
800 g	Kochbananen (40 % Rüstabfall)
150 g	Karottenwürfel
150 g	Auberginenwürfel
20 g	Sesamöl, geröstet
10 g	Knoblauch, gehackt
5 g	Ingwer, gehackt
20 g	Zitronengras
100 g	Kichererbsen, gekocht
50 g	Linsen grün (1 kg rohe Linsen = eingeweicht 2 kg = gekocht 2,5 kg)
8 g	Salz
1,5 kg	Hilcona Udon Nudeln
450 g	Hilcona Rice Thai Balls
20 g	Kokosraspel
2 g	Purpur-Curry Pulver

FÜR 10
PERSONEN

Vorbereitung

- Linsen über Nacht einweichen und in Salzwasser weich kochen.
- Alle Zutaten bereitstellen.
- Kochbananen schälen, in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden und im Dampf garen.
- Kokosraspel und Purpur-Curry vermischen.

Zubereitung

- In einem Topf das Sesamöl erhitzen und Karotten, Auberginen, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras darin anschwitzen und mit der Currysauce auffüllen. Für ca. 10 Minuten köcheln lassen dann das Zitronengras entfernen.
- Gekochte Linsen, Kichererbsen und Kochbananen zu dem Curry geben.
- Udon Nudeln und Rice Thai Balls nach Anleitung zubereiten.
- Gericht gefällig anrichten und mit dem rosa Kokos garnieren.



- 1,1 kg Hilcona China-Nudeln
- 15 ml Sesamöl, geröstet
- 600 g Chinagemüse-Mix
- 3 g Sambal Oelek
- 3 g Ingwer, gehackt
- 3 g Knoblauch, gehackt
- 2 g Salz
- 60 g Teriyakisauce
- 400 g Hilcona Sushi Rice Balls

FÜR 5
PERSONEN

Teriyaki Nudelpfanne

mit Chinagemüse-Mix
und Sushi Rice Balls

Vorbereitung

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Chinanudeln auftauen.

Zubereitung

- Das Gemüse mit den Zutaten (bis auf die Teriyaki-Sauce) rührbraten.
- Chinanudeln und die Teriyakisauce dazugeben, weiter rührbraten.
- Die Balls nach Anleitung zubereiten.
- Das Nudelgericht gefällig anrichten und mit den Balls garnieren.



Sie begeistern Ihre Gäste gerne mit Vielfalt am warmen Buffet? Auch hier sind die Vegi Balls der ideale Partner für Ihre Hauptgerichte:

- zu Pasta
- zur Gemüsepfanne
- zu Dips und Chutneys
- als spannender Appetitanreger

Mit den kleinen Kugeln haben Sie zahlreiche Möglichkeiten, Ihren vegetarischen und veganen Gerichten ein optisches und kulinarisches Extra zu verpassen.

Probieren Sie es aus – Sie haben die Wahl!

Unendliche Möglichkeiten

für Ihre Küche!

Snack • Kalt und warm • To go
Beilage • Tellermitte
Auf Bowls • Hauptgericht
Mit Dip • Tapas
Gruss aus der Küche
Streetfood • Salat-Bufferet
Warmes Buffet • Ethno-Küche



Alle Infos zu den Vegi Balls und zu den Einsatzmöglichkeiten in Ihrer Küche finden Sie in unserer Produktbroschüre. Und wenn Sie noch mehr Inspirationen wünschen: Unsere **Frischkostsalate** geben Ihnen viele weitere kulinarische Anregungen.

Ihr Ansprechpartner berät Sie gern individuell zu unseren vegetarischen und veganen Lösungen!

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