

American Beer Garden Salad mit Camembert Donuts



Nummer : 000582
Kategorie : 24 Salat mit Fleisch/Geflügel
Datum : 15.09.2021
Quelle : Axel Dröge
Schlüsselwörter : Hilcona & Alpenhain, Bowls, Amerika-Nord, Streetfood
Allergene : Gluten, Milch, Eier, Senf

Für: **10,0 Portionen**

	pro 100g / 100ml	%DV
Energie	1225,32kJ	15%
	292,86kcal	
Eiweiß	40,89g	91%
Fett	14,55g	29%
-davon gesättigte Fettsäuren	3,79g	19%
Kohlenhydrate	17,44g	8%
-davon Zucker	2,49g	3%
Salz	1,1g	18%

Zutaten

0,750 kg ALPENHAIN Back-Camembert Donuts, 90 x 25 g, TK
 0,800 kg HILCONA-BW Pasta Salat Caesar Hähnchen 1x1000 g
 0,300 kg Sweet Corn - Maiskörner
 0,200 kg Karotten / Rüebli Julienne
 0,400 kg Romana-Salat/Lattich in Streifen 30 mm
 0,250 kg Salatblätter ganz, bunt & gewaschen
 0,030 kg Sprossen Zwiebel
 0,360 l French Dressing
 0,040 kg Preiselbeeren-Konfiture

Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Dressing mit den Preiselbeeren vermischen.

Zubereitung:

- Die Salate gefällig anrichten.
- In der Zwischenzeit die Camembert-Donuts bei 160°C Heissluft für 6 Minuten knusprig backen.
- Den Salat mit dem Dressing anmachen und mit den Donuts und den Sprossen garnieren.

Tipp:

- Perfekt für ToGo, Salat vorbereiten und auf Bestellung mit den knusprigen Camembert-Donuts garnieren.

Die Nährwert- und Allergen-Angaben auf diesem Rezept beziehen sich auf die Produkte mit denen wir das Rezept zu diesem Zeitpunkt entwickelt haben. Massgebend für Ihre Deklaration/Gästeauskunft sind die Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe die Sie für die Zubereitung des Rezepts verwendet haben.