

# Lauwarmer Salat von Tortelli mit Obazda-Dressing, garniert mit knusprigem Mozzarella-Stick



**Nummer** : 000583  
**Kategorie** : 22 Salat Vegetarisch  
**Datum** : 27.08.2021  
**Quelle** : Axel Dröge  
**Schlüsselwörter** : Hilcona & Alpenhain, Streetfood, Sommer  
**Allergene** : Gluten, Milch, Eier, Sojabohnen, Senf

	pro 100g / 100ml	%DV
Energie	683,56kJ	8%
	163,38kcal	
Eiweiß	7,02g	16%
Fett	7,72g	15%
-davon gesättigte Fettsäuren	2,92g	15%
Kohlenhydrate	21,04g	9%
-davon Zucker	2,34g	3%
Salz	0,8g	14%

Für: **10,0 Portionen**

## Zutaten

1,800 kg	HILCONA Pasta Fina Tortelli Tomate & Mozzarella, 2 x 2 kg, TK
0,250 l	French Dressing
0,130 kg	ALPENHAIN Obazda Terrine 1.5 kg
0,020 l	Wasser ab Leitung
0,250 kg	ALPENHAIN Back-Mozzarella-Sticks, 90 x 25 g, TK
0,400 kg	Salatblätter ganz, bunt & gewaschen
0,300 kg	Karotten / Rübli Julienne
0,300 kg	Bierrettich Julienne 2,4 mm,
0,010 kg	Schnittlauch geschnitten
0,010 kg	Schnittlauch

## Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Dressing mit dem Obazda und Wasser vermischen.

Zubereitung:

- Die Salate gefällig anrichten.
- Die Pasta bei 95°C und 100% Dampf 100% im vorgeheizten CombiSteamer 8 Minuten frisch kochen.
- Die Mozzarella-Sticks bei 160°C Heissluft für 6 Minuten knusprig backen.
- Den Salat und die Pasta mit dem Dressing anmachen und mit dem Stick und dem Schnittlauch garnieren.

Tipp:

- Auf Wunsch das Dressing statt mit Wasser mit Weissbier verfeinern.

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.