

Back-Käse Athena mit Nicosia-Dip, dazu ein Taboulé-Salat



Nummer : 000587
Kategorie : 06 Vegigericht
Datum : 27.08.2021
Quelle : Axel Dröge
Schlüsselwörter : Hilcona & Alpenhain, Griechenland, Streetfood
Allergene : Gluten, Milch, Sesamsamen

Für: **10,0 Portionen**

| | pro 100g / 100ml | %DV |
|------------------------------|------------------|-----|
| Energie | 909,59kJ | 11% |
| | 217,40kcal | |
| Eiweiß | 8,09g | 18% |
| Fett | 12,76g | 26% |
| -davon gesättigte Fettsäuren | 4,60g | 23% |
| Kohlenhydrate | 17,24g | 7% |
| -davon Zucker | 1,77g | 2% |
| Salz | 1,3g | 22% |

Zutaten

| | |
|----------|--|
| 1,500 kg | ALPENHAIN Back-Käse Athena 30 x 75 g, TK |
| 1,500 kg | HILCONA-BW Taboulé-Salat, 1 kg |
| 0,220 kg | HILCONA-BW Hummus, 1 kg |
| 0,030 kg | HILCONA-BW Pesto Diavolo, 1 kg |
| 0,050 kg | Joghurt griechisch |
| 0,003 kg | Petersilie gehackt |
| 0,300 kg | Cherry Tomaten Rispen |
| 0,020 l | Olivenöl |
| 0,003 kg | Meersalz grob |
| 0,001 kg | Pfeffer schwarz frisch ab Mühle |
| 0,015 kg | Koriander Bund |

Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Dip herstellen:
 - o Hummus, Pesto, Joghurt und Persilie glatt rühren.
- Cherry-Tomaten halbieren.

Zubereitung:

- Den Back-Käse Athena bei 140°C Heissluft für 15 Minuten backen.
- Die halbierten Cherry-Tomaten mit dem Olivenöl, Meersalz und Pfeffer anmachen.
- Alle Zutaten gefällig anrichten und mit dem Koriander garnieren.

Tipp:

- Zur Abwechslung Streifen von Dörr-Aprikosen unter den Couscous mischen.

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/Gästekunft sind die Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe die Sie für die Zubereitung des Rezepts verwendet haben.