

Sommergemüse aus dem Ofen mit Fusilli-Teigwaren, garniert mit knusprigen Brie-Spitzen



Nummer : 000588
Kategorie : 02 Pastagericht Vegetarisch
Datum : 27.08.2021
Quelle : Axel Dröge
Schlüsselwörter : Hilcona & Alpenhain, Sommergemüse, Sommer
Allergene : Gluten, Milch, Eier, Sojabohnen, Senf, Lupinen

Für: **10,0 Personen**

	pro 100g / 100ml	%DV
Energie	650,21kJ	8%
	155,40kcal	
Eiweiß	5,65g	13%
Fett	6,43g	13%
-davon gesättigte Fettsäuren	2,29g	11%
Kohlenhydrate	18,41g	8%
-davon Zucker	1,58g	2%
Salz	0,9g	15%

Zutaten

2,000 kg	HILCONA Fusilli / Spiralen, 5 kg, TK
0,750 kg	ALPENHAIN Back-Brie-Spitzen, 90 x 25 g, TK
0,700 kg	Zucchini/Zucchetti Würfel 14 x 14 x 14 mm
0,700 kg	Gemüsepaprika/Peperoni tricolore 14 x 14 mm
0,300 kg	Auberginen Rissolée, 14 x 14 x 14 mm
0,100 kg	Sonnengetrocknete Tomaten in Öl eingelegt
0,050 kg	Zwiebeln gehackt 3 mm
0,015 kg	Knoblauch gehackt
0,080 l	Olivenöl
0,015 kg	Meersalz grob frisch ab Mühle
0,003 kg	Pfeffer schwarz frisch ab Mühle
0,015 kg	Gehackte Kräuter frisch
0,015 kg	Basilikum Bund

Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Sonnengetrocknete Tomaten in Julienne schneiden.
- Öl von den Tomaten mit dem Olivenöl mischen.
- Kräutermix herstellen.

Zubereitung:

- Gemüsewürfel mit den Zwiebeln, Tomaten-Julienne und dem Knoblauch mischen.
- Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.
- Gemüse mit den beiden Ölen marinieren.
- Gemüse bei Heissluft im vorgeheizten Ofen bei 170°C für ca. 10 Minuten garen.
- In der Zwischenzeit die Spiralen bei 95°C und 100% Dampf 100% im vorgeheizten CombiSteamer 4 Minuten frisch kochen.
- Gleichzeitig die Brie-Spitzen bei vorgeheizten 170°C Heissluft für 10 Minuten knusprig backen.
- Die Kräuter vorsichtig unter das Ofengemüse mischen.
- Die Spiralen in einem Pasta-Teller anrichten und das Ofengemüse gefällig dazu anrichten.
- Die Brie-Spitzen auf dem Gericht platzieren und mit dem Basilikum garnieren.

Tipp:

- Geröstete Pinienkerne als zusätzlich Garnitur für mehr «Exklusivität».

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.