

# knusprige Gouda Bären mit Tortellini Ricotta e Spinaci auf Tomatensauce



**Nummer** : 000590  
**Kategorie** : 32 Kinder-Menü  
**Datum** : 27.08.2021  
**Quelle** : Axel Dröge  
**Schlüsselwörter** : Hilcona & Alpenhain  
**Allergene** : Gluten, Milch, Eier, Sojabohnen

Für: **10,0 Portionen**

	pro 100g / 100ml	%DV
Energie	792,04kj	9%
	189,30kcal	
Eiweiß	7,91g	18%
Fett	7,69g	15%
-davon gesättigte Fettsäuren	3,56g	18%
Kohlenhydrate	21,21g	9%
-davon Zucker	3,33g	4%
Salz	1,3g	22%

## Zutaten

0,900 kg ALPENHAIN Gouda Bären, 75 x 30 g, TK  
 1,000 kg HILCONA Tortellini Ricotta & Spinat, 10 kg, TK  
 0,800 kg HILCONA Tomatensauce 1 kg

## Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.

Zubereitung:

- Die Tomatensauce erhitzen.
- Die Pasta bei 95°C und 100% Dampf 100% im vorgeheizten CombiSteamer 8 Minuten frisch kochen.
- Die Gouda-Bären bei Heissluft 160°C vorgeheizt, für 6 Minuten knusprig backen.
- Alle Zutaten gefällig anrichten.

Tipp:

- Keine Garnitur oder Kräuter. Am besten alles separat auf dem Teller. Kinder mischen selber wenn sie es möchten.

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.