Gefüllte Auberginenröllchen

Rezepturnummer: ER2500075

Ausgangsmaterial:
0.40 kg Aubergine

Gewürze & Hilfsmittel:
0.50 kg Schlemmerfüllung Paprika172401
0.60 kg Würzsauce Tomate "mild"498150

Ablauf der Verarbeitung:

Die Aubergine waschen und auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Alle Scheiben nebeneinander legen, mit der Schlemmerfüllung Paprika bestreichen und aufrollen.

Die Würzsauce Tomate in eine kleine Schale geben und die Röllchen darauf legen.

Zutaten:

Gemüse (Aubergine, Tomaten, Paprika, Zwiebeln), Wasser, FRISCHKÄSE, Tomatenmark, Gewürze, modifizierte Stärke, Zucker, Speisesalz, natives Olivenöl extra, Rapsöl, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan), Kräuter, Hefeextrakt, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat), Gewürzextrakte

Zubereitung:

Das ganze ca bei +180 °C für ca. 10 Minuten im Airfryer garen.

Nährwerte:
Brennwert 101 Kcal
Brennwert 419 KJ
Eiweiß 2 g
Kohlenhydrate 7.5 g
Zucker 4.6 g
Fett 6.6 g
gesättigte Fettsäuren 3 g
Salz 1.4 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.