Geschmack & Technologie

Gemüsegratin

Rezepturnummer: ER2500014

Ausgangsmaterial:

0.25 kg Spargel weiß Tk
0.25 kg Rote Paprika
0.25 kg Möhren scheiben Tk
0.25 kg Gouda, gerieben
0.25 kg Romanesco

Gewürze & Hilfsmittel:

0.50 kg Gratin-Würzsauce1040800

Ablauf der Verarbeitung:

Den TK Spargel, die TK Möhren und den TK Romanesco auftauen lassen.

Die frische Paprika waschen entkernen und in grobe Würfel schneiden, den aufgetauten Spargel dritteln.

Alle Zutaten miteinander vermengen, in eine Ofenschale geben und mit Käse bestreuen.

Zutaten:

Wasser, Spargel, Rote Paprika, Möhre, Gouda (MILCH, Speisesalz, Säuerungskulturen, Lab, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrat, Farbstoffe: Annatto, Carotin, Kartoffelstärke), Romanesco (Romanesco), SCHLAGSAHNE, Rapsöl, Schmelzkäsezubereitung (KÄSE, Wasser, BUTTER, Schmelzsalz: E 331 Natriumcitrate, Farbstoff: E 160a Carotin), modifizierte Stärke, Speisesalz, MILCHEIWEISS, Dextrose, natürliches Aroma, MILCHZUCKER, Säuerungsmittel: (E 270 Milchsäure, E 330 Citronensäure), Gewürze, Verdickungsmittel: E 415 Xanthan, Zucker, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat)

Zubereitung:

Die Ofenschale in den Airfryer stellen und bei +180 Grad ca. 15 bis 20 Minuten garen.

Nährwerte:

Brennwert 131 Kcal
Brennwert 546 KJ
Eiweiß 5.2 g
Kohlenhydrate 4.4 g
Zucker 2.8 g
Fett 10 g
gesättigte Fettsäuren 4.5 g
Salz 1 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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126