Gnocchi Pfanne

Rezepturnummer: ER2500011

Ausgangsmaterial:
0.20 kg Tomaten, frisch
0.20 kg Blattspinat
0.50 kg Gnocchi
0.20 kg Feta

Gewürze & Hilfsmittel:
0.20 kg Gratin-Würzsauce1040800

Ablauf der Verarbeitung:

Die Kirschtomaten halbieren und den Feta in feine Würfel schneiden.

Die Gnocchi mit dem frischen Blattspinat, Kirschtomaten, Gratinsauce vermengen, in eine Ofenschale geben und zum Schluss den Fetakäse drüber streuen.

Zutaten:

Gnocchi 38,5 % (Kartoffelpüree 80% (Trinkwasser, Kartoffelflöcken 16%(Kartoffeln, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Gewürze)), WEIZENMEHL, Kartoffelstärke, Reismehl, Speisesalz), Tomaten, Blattspinat, Feta (SCHAFSMILCH, ZIEGENMILCH, Wasser, Speisesalz, mikrobielles Lab), Wasser, 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:

Das Produkt +180 °C ca. 10 bis 12 Minuten im Airfryer garen.

Nährwerte:
Brennwert 80 Kcal
Brennwert 333 KJ
Eiweiß 5.3 g
Kohlenhydrate 13.2 g
Zucker 1.1 g
Fett 6.8 g
gesättigte Fettsäuren 3.5 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.

Geschmack & Technologie

Salz 1.5 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