# Trilogie von gefülltem Gemüse

**Rezepturnummer:** ER2500119

## Ausgangsmaterial:

0.20 kg Pimentos Grillpaprika
0.50 kg Tomaten, frisch
0.30 kg Zucchini, frisch

## Gewürze & Hilfsmittel:

0.50 kg Gourmet filling Chili478401
0.50 kg Schlemmerfüllung Zwiebel274501

## Ablauf der Verarbeitung:

Das Gemüse waschen, den Tomatendeckel abschneiden, die Tomaten aushöhlen, die Zucchini in Stücke schneiden und aushöhlen.

Bei den Pimentos den Deckel abschneiden und aushöhlen. Die Schlemmerfüllungen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dann abwechselnd das Gemüse füllen.

## Zutaten:

Gemüse (Tomaten, Zucchini, Porree, Paprika), FRISCHKÄSE, Wasser, Paprika (Paprika), Tomatenmark, Bauchspeck (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Rauch, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit), Gewürze, modifizierte Stärke, Speisesalz, Zucker, Branntweinessig, Verdickungsmittel: (E 461 Methylcellulose, E 415 Xanthan), Aroma, Dextrose geräuchert (Dextrose, Rauch), Hefeextrakt, Konservierungsstoff: (E 211 Natriumbenzoat, E 202 Kaliumsorbat)

## Zubereitung:

Das Gemüse bei +180 °C im Airfryer für ca. 12 Minuten backen.

## Nährwerte:

Brennwert 104 Kcal
Brennwert 431 KJ
Eiweiß 3.5 g
Kohlenhydrate 6.4 g
Zucker 3.5 g
Fett 6.5 g
gesättigte Fettsäuren 4.1 g
Salz 1.3 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.*