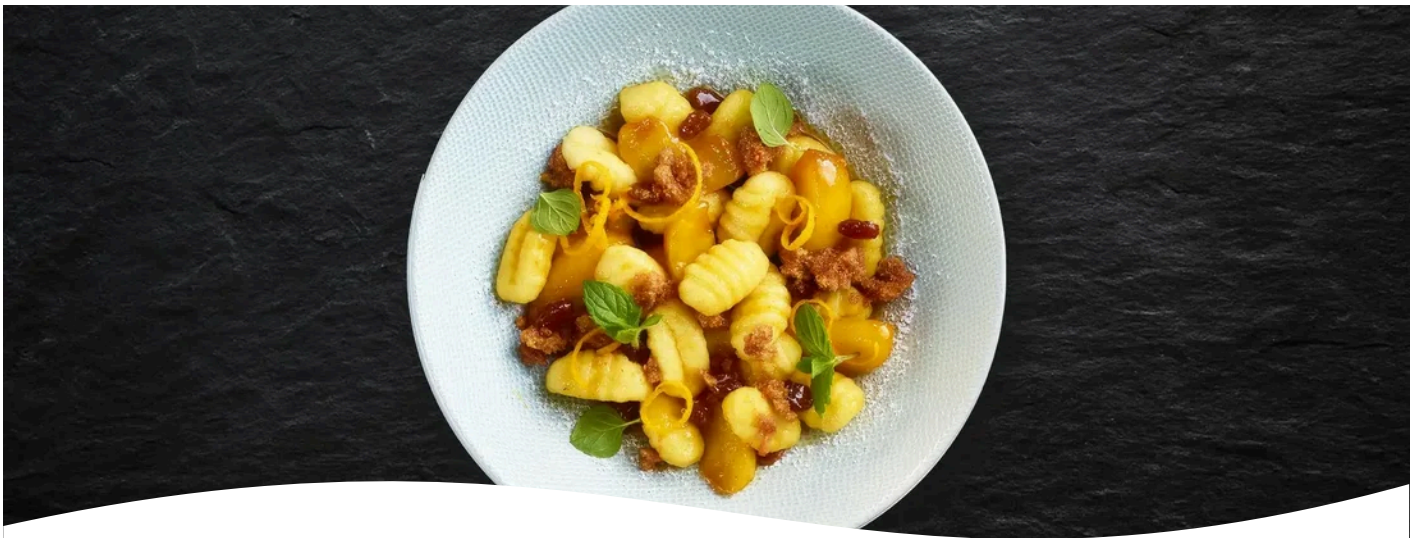


GLASIERTE SÜSSE GNOCCHI MIT APFELSPALTEN, ROSINEN UND BRÖSELN

VEGAN FUSION PASTA

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- HILCONA Gnocchi Nature Vegan, 2 kg
- Orangensaft 100%, 350 ml
- Rohrzucker braun, 150 g
- Rosinen, 150 g
- Zimt gemahlen, 3 g
- Zitronensaft, 10 g
- Orangen-Zeste, 5 g
- Apfelspalten geschält, 2 kg
- Paniermehl hell, 100 g
- Margarine (ohne tierische Zusatzstoffe), 80 g
- Puderzucker, 10 g
- Minze Bund, 15 g

ZUBEREITUNG

1. Orangensaft mit Zucker, Rosinen, Zimt, Zitronensaft und Orangenzeste aufkochen.
2. Apfelspalten dazugeben und im Sud glasieren.
3. Paniermehl in geschmolzener Margarine leicht goldbraun rösten.
4. Gnocchi im vorgeheizten CombiSteamer bei 95 °C und 100 % Dampf ca. 10 Minuten dämpfen.
5. Gnocchi zusammen mit den glasierten Apfelspalten anrichten, mit geröstetem Paniermehl bestreuen, mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.

TIPP! Auch sehr fein mit Birnen anstelle von Äpfeln.

TIPP! Nach Wunsch kann das Gericht mit etwas Orangenlikör verfeinert werden.