

MEDITERRANER GEMÜSE-GRILL-TELLER MIT FETA-RICE-BURGER UND OLIVENDIP

MEDITERRAN | VEGETARISCHE ALTERNATIVEN | VEGETARISCH

10 Portionen | Hotel, Restaurant, Catering | Social Bereich

ZUTATEN

- HILCONA IT'S VEGIC Feta-Rice Burger, 1.25 kg
- Oliven grün entsteint, 50 g
- Zitronenzeste, 6 g
- Dill gehackt TK, 2 g
- Joghurt griechisch, 10% Fett, 250 g
- Auberginen Scheiben, 5 mm, 500 g
- Gemüsepaprika/Peperoni tricolore 2 x 2 cm, 800 g
- Zucchetti Scheiben, 5 mm, 700 g
- Fenchel geviertelt, 500 g
- Champignons weiss in Scheiben geschnitten, 300 g
- Zwiebeln rot geschält, 300 g
- Cherry Tomaten Rispen, 500 g
- Olivenöl, 250 ml
- Meersalz grob frisch ab Mühle, 30 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 4 g
- Knoblauch-Zehen geschält, 40 g
- Gehackte Kräuter frisch, 30 g
- Halbweiss-Brot, 600 g

ZUBEREITUNG

1. Fenchel-Viertel je nach Grösse noch mal halbieren oder dritteln und Zwiebeln vierteln und die Schichten voneinander lösen in einzelne Blätter.
2. Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden.
   Das Brot in Scheiben schneiden.
3. Oliven und Zitronen-Zeste fein hacken und mit dem Dill unter das Joghurt mischen.
4. Gemüse grillen/grillieren.
5. Olivenöl mit den Knoblauchscheiben kurz erhitzen.
6. Gemüse ohne Cherry-Tomaten, in GN-Schalen geben und mit dem Knoblauch-Olivenöl, gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer vermischen.
7. Das Gemüse vorgeheizten CombiSteamer bei 130 °C Heissluft für 5 Minuten backen und dann die Tomaten vorsichtig unterheben.
8. Die Feta-Rice-Burger im vorgeheizten CombiSteamer bei 180 °C Heissluft für ca. 18 Minuten knusprig backen.
9. In der Zwischenzeit die Brotscheiben auf einem Grill rösten.
10. Alle Zutaten gefällig anrichten und den Joghurt-Oliven-Dip dazu servieren.

TIPP! Das Gemüse kann man an heissen Sommertagen auch lauwarm servieren.