

GEMÜSE-CAPUNS MIT LAUCH UND RÜEBLI IN DER BOUILLON SERVIERT

TRADITIONELL | VEGETARISCHE ALTERNATIVEN | VEGETARISCH

10 Portionen | Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- HILCONA Gemüse-Capuns, 2.5 kg
- Zwiebeln gehackt, 100 g
- Lauch, 200 g
- Karotten/Rüebli gewürfelt, 200 g
- Wasser ab Leitung, 1.5 l
- Gemüse-Bouillon-Pulver, 30 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g

ZUBEREITUNG

1. Lauch in Ringe schneiden und unter fliessendem kalten Wasser waschen.
2. Gefrorene Capuns im vorgeheizten CombiSteamer für ca. 12 - 15 Minuten bei 100% Dampf & 95 °C erhitzen.
3. Das Gemüse, Wasser und Bouillon-Pulver in einen passenden Kochtopfgeben und aufkochen und bissfest garen.
4. Gemüse-Bouillon mit dem Pfeffer abschmecken.
5. Heisse Capuns mit der Gemüse-Bouillon gefällig anrichten.

TIPP! Geriebenen Bündner Bergkäse dazu servieren.