

RONDELLI RATATOUILLE MIT GRILLGEMÜSE UND TOMATENSAUCE

PASTA VEGETARISCH MEDITERRAN

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- HILCONA Pasta Fina Rondelli Ratatouille, TK, 2.2 kg
- Anti Pasti Gemüse, 700 g
- Tomatensauce, 1.2 l
- Parmesan-Chips, 10 Portionen

ZUBEREITUNG

1. Anti Pastigemüse, Tomatensauce und Parmesan-Chips herstellen. Ausgekühlte Parmesan-Chips in mundgerechte Stücke zerbrechen.
2. Im vorgeheizten CombiSteamer bei 95°C und 100% Dampf die Pasta für 8 Minuten frisch dämpfen.
3. Alle Zutaten gefällig anrichten und mit den Stücken von den Parmesan-Chips garnieren.

TIPP! Die Pasta kann man auch im siedenden Salzwasser frisch kochen. Das dauert ca. 3 Minuten.

TIPP! Für mehr Schärfe kann man ein weinig Peperoncinistreifen unter die Anti Pasti mischen.