

THE GREEN MOUNTAIN PAPRIKAGESCHNETZELTES MIT STROZZAPRETI UND ERBSEN

FUSION VEGAN PASTA FLEISCHIMITATE

10 Portionen | Hotel, Restaurant, Catering | Social Bereich

ZUTATEN

PAPRIKAGESCHNETZELTES

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Geschnetzeltes, 1 kg
- BRESC Marinade für Hühnerfleisch, 40 g
- Rapsöl, 70 ml
- Paprika Coulis (siehe unten), 800 ml
- HILCONA Strozzapreti, 1.5 kg
- Erbsengemüse "natur", 1 kg

PAPRIKA COULIS

- Olivenöl, 6 ml
- Zwiebeln gehackt, 3 mm, 20 g
- BRESC frisch gehackter Spanischer Knoblauch, 20 g
- Paprika edelsüss, 5 g
- Wasser ab Leitung, 240 ml
- Soja Kochcreme, 240 ml
- BRESC gegrilltes Paprikapüree, 320 g
- Speisesalz, 1 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- Roux/Mehlschwitze weiss

ZUBEREITUNG

PAPRIKA COULIS

1. In einem passenden Kochtopf oder Kippkochkessel das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze anschwitzen.
2. Die Knoblauchwürfel mitschwitzen.
3. Mit Paprikapulver stäuben und kurz mitschwitzen.
4. Mit Wasser, Kochcreme und Paprikapüree auffüllen und aufkochen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit dem Roux abbinden und bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Kurz durchmixen.

PAPRIKAGESCHNETZELTES

6. Das marinierte Geschnetzelte im heissen Rapsöl rundherum anbraten und warmstellen.
7. Die Pasta im vorgeheizten Combisteamer bei 100% Dampf und 95 °C für 3 Minuten erwärmen.
8. Die Erbsen kurz anschwenken oder im CombiSteamer erhitzen.
9. Das Geschnetzelte in die Sauce geben und noch einmal kurz aufkochen.
10. Alle Zutaten gefällig anrichten

TIPP! Die Pasta kann man für kleine Mengen auch innerhalb von 30 Sekunden im Pastakocher erhitzen.