

Rezept mit Zusammensetzung

Dörrbohnen mit Tofu

Angaben für 1 kg

1. Schritt

Dörrbohnen 3x1kg	0,125 kg	Gemüsedepositär national
Zwiebeln brunoise 3x3mm 500g	0,050 kg	Gemüsedepositär national
Baumnussk.franz.Viert.h.08	0,050 kg	Pistor
Premium Tofu, geräucht, Bio Siusse	0,125 kg	Pistor
HOLL Rapsöl Pistor 20l	0,038 Lt	Pistor
Balsamico rosso 5lt Thomy	0,030 Lt	Pistor
Abschmecken Salz/Pfeffer UR	0,008 kg	Rezeptur
Cranberries gezuck. 1kg	0,050 kg	Pistor
Peterli Liscio offen	0,025 kg	Gemüsedepositär national

VORBEREITUNG

Dörrbohnen über Nacht einweichen,

ZUBEREITUNG

AM NÄCHSTEN TAG

Dörrbohnen weichkochen und abkühlen

Peterli hacken

Räuchertofu in 0.5 cm Würfel schneiden

Rapsöl erhitzen

Räuchertofu darin knusprig anbraten

Zwiebeln und Baumnüsse beigeben und mitdünsten

Räuchertofu, Zwiebel und Baumnüsse mit Balsamico und Olivenöl an die

Dörrbohnen geben und alles gut mischen

Dörrbohnen mit Salz und Pfeffer abschmecken

Dörrbohnen vor dem servieren regenerieren und mit Cranberries und gehackter

Petersilie garnieren



Abschmecken Salz/Pfeffer UR

Angaben für 0,0075 kg

ZUTATEN:

Salz m.Iod/Fluor 10x1kg	0,007 kg	Pistor
Pfeffer weiss gem.440g Butty	0,000 kg	Pistor

ZUBEREITUNG:

1. Das Salz und den Pfeffer mischen.