

Rezept mit Zusammensetzung

Escalivada Catalana

Angaben für 1 kg

Zutaten

Auberginen Würfel 20x20mm 5kg	0,750 kg	Gemüsedepositär national
Peperoni gelb Würfel 15x15mm 5kg	0,170 kg	Gemüsedepositär national
Peperoni rot Würfel 20x20mm 5kg	0,170 kg	Gemüsedepositär national
Zwiebeln ganz geschält 5kg	0,400 kg	Gemüsedepositär national
Mandeln, gehobelt 1kg Selecta	0,050 kg	Pistor
Türk. Sultan. Spez.-Quali. 2kg	0,050 kg	Pistor
Speisesalz Jod/Fluor 25kg	0,015 kg	Pistor
HOLL Rapsöl Pistor 20l	0,080 Lt	Pistor
Zitronensaft, nat. rot Limonina 6x1lt	0,005 kg	Pistor
Peterli Liscio offen	0,010 kg	Gemüsedepositär national
Zitronenschalen frisch,ger.	0,002 kg	Pistor

VORBEREITUNG:

1. Zwiebeln in grobe Stücke schneiden (20x20mm)
2. Restliche Zutaten (excl. Zitronenraps und Petersilie) begeben und alles gut marinieren
3. auf Backbleche verteilen, so dass das Gemüse flach zu liegen kommt

ZUBEREITUNG:

1. Im Ofen 40 Minuten bei 170°C und 50% Luftfeuchtigkeit garen
2. 5 Minuten bei 100 °C Volldampf fertig garen
3. Petersilie und Zitronenabrieb runden das Gericht ab

ANRICHTEN:

1. Gem. definiertem Einsatz in passendes Geschirr füllen und servieren