

Rezept mit Zusammensetzung

Gebackener Fenchel mit Zatar und Honig

Angaben für 1 kg

Zutaten		
Fenchel	1,500 kg	Gemüsedepositär national
HOLL Rapsöl Pistor 12l	0,070 Lt	Pistor
Zatar - Gewürzsalz	0,020 kg	Rezeptur
Blütenhonig Fl.2.8kg Nectaflor	0,045 kg	Pistor

VORBEREITUNG:

1. Fenchel waschen
2. Grüner Teil inkl. Kraut in feine (2mm) Scheiben schneiden
3. Restlichen Teil in 10mm breite Streifen schneiden
4. Mit den restlichen Zutaten mischen und auf ein Backblech geben

ZUBEREITUNG:

1. Im Ofen 30 Minuten bei 170° C Heissluft und 60% Feuchtigkeit backen
2. 5 Minuten bei 100°C Volldampf fertig garen

ANRICHTEN:

1. Gemäss definiertem Einsatz in passendes Geschirr füllen und servieren



Zatar - Gewürzsalz

Angaben für 0,02 kg

Zutaten		
Speisesalz 10x700g Jod&Fluor	0,015 kg	Pistor
Thymian geschn.185g Butty	0,001 kg	Pistor
Kreuzkümmel gem. 250 gr Wi	0,001 kg	Pistor
Sesamsamen geschält 400g	0,003 kg	Pistor

ZUBEREITUNG:

1. alle Zutaten vermischen