

Rezept mit Zusammensetzung

Gerösteter Broccoli-Parmesan & Mandeln

Angaben für 1 kg

Zutaten

Broccoli	1,400 kg	Gemüsedepositär national
Parmigiano Reggiano gehob.500g	0,050 kg	Pistor
Mandeln, gehobelt 1kg Selecta	0,060 kg	Pistor
HOLL Rapsöl Pistor 20l	0,100 Lt	Pistor
Abschmecken Salz/Pfeffer UR	0,010 kg	Rezeptur

VORBEREITUNG:

1. Broccoli waschen
2. Stiele separat und gegen die Faser in sehr dünne (2mm) Scheiben schneiden
3. Rest in 1cm Breite Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben
4. Restliche Zutaten begeben und gut miteinander vermengen
5. Auf ein Backblech geben

ZUBEREITUNG:

1. Im Ofen 20 Minuten bei 170°C und 60% Feuchtigkeit garen
2. Gemäss Rezeptur nochmals gut abschmecken

ANRICHTEN:

1. In geeignetes Anrichte-Geschirr geben



Abschmecken Salz/Pfeffer UR

Angaben für 0,01 kg

ZUTATEN:

Salz m.Iod/Fluor 10x1kg	0,010 kg	Pistor
Pfeffer weiss gem.440g Butty	0,001 kg	Pistor

ZUBEREITUNG:

1. Das Salz und den Pfeffer mischen.