

Rezept mit Zusammensetzung

Lauch mit Paprika und Thymian

Angaben für 1 kg

Schritt (1)

Lauch grün	1,000 kg	Gemüsedepositär national
Tomaten Streif. 6x1.6kg Alub.	0,200 kg	Pistor
HOLL Rapsöl Pistor 20l	0,040 Lt	Pistor
Paprika mild 500g Butty	0,008 kg	Pistor
Abschmecken Salz/Pfeffer UR	0,008 kg	Rezeptur
Thymian Bund	0,008 kg	Gemüsedepositär national
Mandelstäbli Pistor	0,040 kg	Pistor

VORBEREITUNG

Lauch waschen, rüsten und in 1.5-2 cm dünne, schräge Ringe schneiden
Thymian waschen, trocknen lassen und zupfen

ZUBEREITUNG

Öl erhitzen
Lauch und Tomaten kurz darin anziehen
Lauch mit Paprika und Salz abschmecken
Thymian und Mandeln mit Lauch vermischen
alles im Schockkühler abkühlen lassen
Gemüse à la minute regenerieren und anschliessend servieren



BEMERKUNG

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.