

Rezeptur-Zubereitungsanweisung

Auswahl: Rezeptur Nr.=1609 - Sort.: Rezepturgruppe, Bezeichnung

Rez.Nr.	Rezeptur	Rezepturgruppe	Rezepturart	Basismenge
1609	Veganer Nudelauflauf	Eintopfgerichte Ve	Tellergerichte	100,00
	<p>Sauce herstellen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zwiebeln in Öl anschwitzen 2. Suppengrün dazu geben 3. Tomatenmark dazugeben 4. Zucker dazugeben 5. mit Dosentomaten ablöschen 6. TK Tomaten gewürfelt dazugeben 7. mit Wasser aufgießen 8. Salz und Oregano dazugeben 9. 20-30 minuten köcheln lassen 10. Sauce pürieren 11. Sauce abschmecken 			
			Vermengen:	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. ein Tag vor der Produktion weiße Bohnen einweichen 2. Nudeln in Salzwasser bissfest garen 3. Tomatenwürfel dämpfen 4. die eingeweichten Bohnen garen und ca. 2-3 min auf voller Umdrehung Kuttern 5. alle Zutaten mit der Tomatensauce gut vermengen 6. auf ein 1/1 GN Blech abfüllen (6 Kg Maße für 12 Portionen) 7. Sojasahne und Käseschmelz mit dem Saucenbinder pürieren und auf den Auflauf nappieren 8. im Ofen bei 160 °C trockner Hitze für 30 minuten garen 			