

Kochwerkstatt

GASTRONOMIE NEU ERLEBEN

SPARGEL- BOWLE

MIT NO CHICKEN NUGGETS (VEGAN)

METRO



Zutaten: (für 10 Personen)

Kartoffeln:

- 1000 g Kartoffeln, geviertelt
- 6 g Knorr Salatkrönung Gartenkräuter
- N. B. Olivenöl
- 700 g junger Spinat
- 120 ml Hellmann's BBQ Marinade

Spargelsalat:

- 800 g weißer Spargel, geschält, geschnitten
- 1000 g Hopfenspargel
- 5 g Knorr Gemüse-Kraftbouillon
- N. B. Olivenöl
- N. B. Meersalz
- 600 g Rhabarber, küchenfertig geschnitten
- 400 g Kirschtomaten, geschnitten

No Chicken Nuggets:

- 30 The Vegetarian Butcher No Chicken Nuggets
- N. B. Aro Frittieröl

Himbeercreme:

- 60 g Himbeermark
- 270 ml Hellmann's Vegan Mayo

Bulgur:

- 325 g Bulgur-Mix
- 6 g Knorr Gemüse-Kraftbouillon
- 430 ml Wasser

Zubereitung:

Kartoffeln

Kartoffeln mit Salatkrönung und Öl marinieren. Im Ofen bei 180 °C ca. 25 Minuten garen. Lauwarm mit Spinat und BBQ Marinade mischen.

Spargelsalat:

Spargel in Olivenöl anbraten, Hopfenspargel zugeben und mit der Kraftbouillon würzen. Tomaten und Rhabarber zugeben und mit Meersalz abschmecken.

No Chicken Nuggets:

No Chicken Nuggets goldgelb frittieren.

Himbeercreme:

Beide Zutaten zu einer Creme verrühren.

Bulgur:

Alle Zutaten mischen und quellen lassen. Temperiert anrichten



Alle Angebote sind freibleibend.
Verkauf nur an Wiederverkäufer und gewerbliche Verbraucher.

METRO