

PILZ-PASTA (VEGETARISCH)



Zutaten: (für 10 Personen)

Sauce:

100 g Rote Zwiebeln, in Brunoises
500 ml Wasser
100 ml Weißwein
500 ml Flora Professional Plant zum Schlagen
120 g Knorr Velouté Weiße Grundsauce
5 g Knorr Professional Würzpaste Knoblauch

Pasta:

1 kg Spaghetti
N. B. Salz

Einlage:

500 g Portobello-Pilze
400 g Mini-Kräuterseitlinge
100 g Rote Zwiebeln, küchenfertig
600 g The Vegetarian Butcher
Raw No Beef Burger
9 g Knorr Gemüse-Kraftbouillon
100 g Staudensellerie
5 g Zitronenabrieb
10 g Blattpetersilie, geschnitten
N. B. Phase Professional Butter Flavour
N. G. Parmesan, gerieben
N. G. Pfeffer

Krosse Karotte:

400 g Karotten, fein gehobelt
N. B. Phase Professional Goldflex

Zubereitung:

Sauce:

Die Zwiebeln ohne Fett anrösten, dann mit Weißwein ablöschen. Das Wasser und Flora Professional Plant zum Schlagen zugeben und aufkochen. Mit der Velouté abbinden und mit der Knoblauchpaste abschmecken.

Pasta:

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Einlage:

Die Pilze und rote Zwiebeln wie gewünscht schneiden. Den Raw No Beef Burger auftauen lassen und in Stücke reißen. Den Staudensellerie in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln in Butter Flavour anbraten, gezupfte Burger-Patties zugeben und scharf anbraten. Die Pilze zugeben und mit Bouillon abschmecken. Etwas Nudelwasser zugeben und mit der vorgekochten Sauce aufgießen. Anschließend die Spaghetti dazugeben. Den Staudensellerie, den Zitronenabrieb und die Petersilie kurz vor dem Servieren unterheben. Mit Pfeffer und Parmesan verfeinern.

Krosse Karotte:

Die Karotten in Goldflex frittieren.

Unser Tipp für den Take-away-Service:

Das Gericht eignet sich bereits hervorragend zum To-Go Geschäft.



AUCH GEEIGNET ALS
TO-GO GERICHT