

"KICK AND RUSH" KARTOFFELPFANNE

ROSMARIN MEERSALZ



REZEPT-NR.: 5507137 | STAND: 25.06.2021

MENGE	%	ZUTATEN
43,0 kg	43,0	Kartoffeln, vorgegart
15,0 kg	15,0	Paprika bunt
10,0 kg	10,0	Zucchini
4,0 kg	4,0	Rote Zwiebel
6,0 kg	6,0	getrocknete, eingelegte Tomaten
3,0 kg	3,0	Frühlingszwiebeln, in grobe Stücke geschnitten
7,0 kg	7,0	MAGIC ROSMARIN MEERSALZ OZP (1712976)
3,0 kg	3,0	schwarze Oliven ohne Stein
5,0 kg	5,0	Gemüsezwiebel
1,0 kg	1,0	BRUSCHETTA TOMATINO (1093190)
3,0 kg	3,0	Speiseöl
100,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Die Kartoffeln abtropfen lassen und halbieren.
- 2.) Paprika, Zwiebeln und Zucchini in gewünschte Segmente schneiden.
- 3.) Eingelegte Tomaten vierteln.
- 4.) Alle Zutaten mit MAGIC ROSMARIN MEERSALZ und BRUSCHETTA TOMATINO vermengen.
- 5.) In Backofenschalen mit ca. 400 g verpacken.

ZUBEREITUNG

Im Heißluftofen bei 160°C ca. 15 Minuten garen oder auf dem Grill zubereiten.

SONSTIGES

Tipp:
Idealer Begleiter und "Zusatz-Verkaufsartikel" zu dem Gericht ist Frischkäsecreme Gourmet Italia oder Gourmet Provence.

"KICK AND RUSH" KARTOFFELPFANNE

ROSMARIN MEERSALZ

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

43,0% Kartoffeln, Gemüsepaprika, Zucchini, Zwiebeln, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Meersalz, Rapsöl ganz gehärtet, Rosmarin getrocknet, Knoblauch getrocknet, Gewürze, Zwiebeln getrocknet, Glukosesirup, Zucker, Gewürzextrakte, Kräuter), eingelegte Tomaten *, Frühlingszwiebeln, Schwarze Oliven *, Speiseöl *, Würzmittel (Bruschetta Tomatino, (Tomatenpulverflocken (Tomatenpulpe, Zucker), Kräuter, Speisesalz, Gewürze))

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	618,60 kJ
Energie	147,78 kcal
Fett	10,31 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,43 g
Kohlenhydrate	11,06 g
Davon Zucker	2,77 g
Eiweiß	1,64 g
Salz	0,93 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.