



REZEPT-NR.: 5503647 | STAND: 01.07.2021

MENGE	%	ZUTATEN
56,0 kg	56,0	Fischfilet
16,0 kg	16,0	Cocktailtomaten
16,0 kg	16,0	Zuckerschoten
12,0 kg	12,0	<b>MARIPUR CURRY (1000580)</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

**HERSTELLUNG**

- 1.) Fischfilet in 3x3 cm große Würfel schneiden, mit MARIPUR CURRY vermengen.
- 2.) Cocktailtomaten und Kaiserschoten ggf. halbieren und unter das Ragout heben.

**ZUBEREITUNG**

In vorgeheizter Pfanne mit etwas Öl anbraten und bei geringer Hitze durchgaren.

**SONSTIGES**

Tipp: Nach Geschmack mit Sahne oder Kokosmilch verfeinern.  
Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten.

**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

56,0% FISCHfilet \*, Tomaten, Zuckerschoten, Würzmittel zum Marinieren (Wasser, Speisesalz, Apfelsaftkonzentrat, Curry, Ananassaftpulver, Aprikosensaftkonzentrat, natürliches Aroma, Knoblauchpulver, Zucker, Zwiebeln getrocknet, Kräuter, Zitronenschalenpulver)

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	313,36 kJ
Energie	74,86 kcal
Fett	1,45 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,38 g
Kohlenhydrate	2,92 g
Davon Zucker	1,69 g
Eiweiß	11,70 g
Salz	0,97 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.

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.