

HUG Pastetli „Premier“ mit einem Ragout von Meeresfrüchten



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 10 Stück HUG Pastetli „Premier“, rund (Art. 35043)
- 10 Snack-Löffel (Art. 63202)
- 300 g Garnelen
- 200 g Tintenfischringe
- 30 g Butter
- 30 g Zwiebeln
- 20 g Mehl
- 150 ml Sahne
- 2 EL Dillspitzen
- Pfeffer, Salz

Kaiserschotensalat

Zutaten:

- 150 g Kaiserschoten blanchiert
- 20 ml Olivenöl
- 10 ml Birnenessig
- Chilifäden
- Frische Kräuter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Butter anschwitzen mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen lassen.

Die Sahne hinzufügen, mit Pfeffer und Salz würzen und die geschnittenen Garnelen und Tintenfischringe dazugeben.

Für ca. 2 Min. leicht köcheln lassen und mit Dillspitzen verfeinern.

Das fertige Ragout kurz vor dem Servieren mit Pfeffer, Salz abschmecken und in die Pastetenformen füllen.

Zubereitung:

Die Kaiserschoten schneiden und in eine Pfanne mit Olivenöl anschwitzen.

Mit Birnenessig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Kräutern und Chilifäden verfeinern. Zum Schluss mit Waldhonig aromatisieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH

HUG Pastetli „Premier“ mit einem Ragout von Meeresfrüchten



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Gebackener Parmesan

Zutaten:

- 200g Parmesan

Zubereitung:

Den geriebenen Parmesan in einer beschichteten Pfanne zerlaufen lassen, goldgelbe Farbe nehmen lassen und aus der Pfanne nehmen.

Im ausgekühltem Zustand grob zerbrechen, so dass 10 individuelle Chips entstehen.

Kerbelpesto

Zutaten:

- 25g Kerbel
- 20ml Olivenöl
- 10g Pinienkerne
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Den Kerbel grob schneiden mit Olivenöl, Pinienkernen, Pfeffer und Salz in der Küchenmaschine pürieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH