

Brottöpferl "Terrinette" mit Kartoffel- süppchen und glasierten Gemüsespaghetti



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Stück Brottöpferl „Terrinette“ (Art. 670)
- 70 g Frühlingslauch

Kartoffelsuppe:

- 160 g Zwiebeln und Lauch
- 60 g Fett
- 20 g Butter
- 40 g Mehl
- 600 g Kartoffeln
- 200 ml frische Sahne
- 1,5 l Brühe

Gemüsespaghetti:

- 100 g Rettich
- 100 g grüne Zucchini
- 100 g Karotten
- 20 g Butter
- 20 g Honig
- Salz

Zubereitung:

Zwiebel- und Lauchscheiben in Fett anschwitzen, mit Mehl bestäuben und farblos weiterschwitzen. Kartoffelscheiben hinzufügen, mit heller Fleischbrühe auffüllen und weich kochen. Die Suppe passieren, erhitzen, mit Butter, Sahne und etwas Muskat abschmecken.

Das Gemüse mit dem Sparschäler hauchdünn herunter schneiden und dann mit dem Messer in lange Streifen schneiden. Diese dann in Butter und Honig kurz ansautieren und mit Salz abschmecken, mit der Fleischgabel zu kleinen Nestern drehen und auf die Suppe setzen, welche zuvor in die Brotterrine gefüllt wurde.

Mit den Frühlingslauchringen dekorieren und servieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH