



Pikanter Nudelsalat mit Vegini

PikNudSalVegi 1

100 Portionen **V** 1

100 Portionen Port. je 741kcal, 3105kJ, 3,37BE

http://www.piu-printex.at

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
			Für die gekochten Nudel:
4,00	kg	Spiralen 2ETW; 5 kg Regional	
			Für das Dressing:
0,15	kg	Zitronen unbehandelt	
0,40	kg	Estragonsenf Tube 1.4 KG	
70,00	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
10,00	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
2,50	kg	Joghurt natur 3,6% gerührt 5 kg Regional	
1,25	Liter	Sauerrahm 15% 1kg Regional	
2,50	kg	Mayonnaise 50% 1,2 kg	
0,25	Gramm	Curry Madrocas Gewürzmischung	
0,25	Liter	Hesperidenessig 7,5% 10 lt	
2,00	Liter	Wasser	
			Vegini marinieren:
6,00	kg	Vegini Streifen	
65,00	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
10,00	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
3,00	Liter	Rapsöl, 10000 ml Regional	
11,00	Gramm	Paprika edelsüß 1.200 ccm	
9,00	Gramm	Rosmarin ganz 1200 ccm	
9,00	Gramm	Thymian frisch	
0,30	kg	Knoblauch frisch, ganz Regional	
			Für die Einlage:
2,50	kg	Apfel rot lose regional	
1,50	kg	Birnen Regional	
1,25	kg	Weintrauben blau Regional	
30,00	kg	Gesamtmenge	
			Zubereitung:
			-Nudel in Salzwasser 1% kochen,
			kalt abfrischen und abtropfen,
			-Vegini im Kühlhaus antauen lassen,
			-die Zutaten für Marinade
			kalt vermengen und Vegini untermischen,
			-ca. 1 Std marinieren
			-auf Bleche verteilen,
			mit Kombidampf 160°C 8 Min. erhitzen,
			und überkühlen lassen,
			-frisches Obst entkernen,
			mit der Schale 8-10mm würfelig schneiden,
			-Trauben entstielen,
			-für das Dressing alle Zutaten
			kalt vermengen
			-alle Komponenten kalt vermengen,
			-1 Portion = 300g als Hauptspeise
			TIPP: Der Salat kann am Vortag vorbereitet werden

rezeptausdruck * Rezeptdruck