

TGM-Ghackets mit Hörnli und Apfelmus



4704 Gehacktes Green Mountain

Kategorie : Pastagericht Vegan
Datum : 06.04.2022
Quelle : Axel DRÖGE
Allergene : Gluten, Cashewnüsse, Mandeln

	pro 100g / 100ml	%DV
Energie	610,00kj	7%
	145,79kcal	
Eiweiß	5,99g	13%
Fett	3,27g	7%
-davon gesättigte Fettsäuren	0,30g	1%
Kohlenhydrate	4,71g	2%
-davon Zucker	2,72g	3%
Salz	0,8g	14%

10,0 Portionen

1,800 l The Green Mountain Ghacktes Sauce
 2,500 kg Hörnli-Pasta "ohne Ei" gekocht
 0,600 kg HILCONA Apfelmuss
 0,200 kg Hausgemachter veganer Reibkäse-Ersatz zu Pasta

Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Hörnli, Ghacktes und Käse-Alternative nach Rezept herstellen.

Zubereitung:

- Das Apfelmus portionsweise in Schälchen abfüllen
- Die Komponenten gefällig anrichten und mit der Käse-Alternative garnieren.

Tipp:

- Diese Schweizer Spezialität voll vegan, voll im Trend und erst noch fein!

Die Nährwert- und Allergen-Angaben auf diesem Rezept beziehen sich auf die Produkte mit denen wir das Rezept zu diesem Zeitpunkt entwickelt haben. Massgebend für Ihre Deklaration/Gästekunft sind die Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe die Sie für die Zubereitung des Rezepts verwendet haben.