

# The Green Mountain Vegi-Brust an Paprikacreme im Ofen gebacken mit Knusper- Bacon dazu Spiralen und Broccoli

## 4717 Poulet Filet Green Mountain



**Kategorie** : Veganes Gericht  
**Datum** : 06.04.2022  
**Quelle** : Axel DRÖGE  
**Allergene** : Gluten, Sojabohnen, Senf, Lupinen

	pro 100g / 100ml	%DV
<b>Energie</b>	686,37kJ	8%
	164,05kcal	
<b>Eiweiß</b>	8,56g	19%
<b>Fett</b>	8,00g	16%
-davon gesättigte Fettsäuren	3,48g	17%
<b>Kohlenhydrate</b>	12,29g	5%
-davon Zucker	1,02g	1%
<b>Salz</b>	0,8g	14%

**10,0 Portionen**

### Zutaten

1,400 kg HILCONA Plant-Based Filet (Poulet Art) 130 g, 2 x 1.3 kg, TK  
0,080 l Rapsöl  
1,000 l Vegane Paprika-Cremesauce  
0,800 kg Broccoli "natur"  
1,500 kg HILCONA Fusilli / Spiralen, 5 kg, TK  
0,200 kg Veganer Knusper-Bacon

### Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen
- Sauce nach Rezept kochen.
- Knusper-Bacon nach Rezept herstellen.
- Broccoli nach Rezept vorbereiten.

Zubereitung:

- Sauce in Gratinschalen oder GN-Schalen einfüllen.
- Den Fleischersatz im Rapsöl anbraten und gefällig einschlichten.
- Den Fleischersatz im vorgeheizten CombiSteamer 10 Minuten bei 160°C und 20% Dampf schmoren.
- Die Pasta bei 95°C und 100% Dampf im vorgeheizten CombiSteamer 6 Minuten frisch kochen.
- Den Broccoli erhitzen.
- Die Zutaten gefällig anrichten und mit dem Knusper-Bacon bestreuen.

Tipp:

- Schmeckt auch super mit sautierten veganen Gnocchi von der HILCONA.

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.