

Hachis Parmentier mit TGM-Plant-Based Hack



4704 Gehacktes Green Mountain

Kategorie : al forno vegan
Datum : 06.04.2022
Quelle : Axel DRÖGE
Allergene : Gluten, Mandeln, Sellerie

	pro 100g / 100ml	%DV
Energie	306,37kJ	4%
	73,22kcal	
Eiweiß	2,10g	5%
Fett	5,33g	11%
-davon gesättigte Fettsäuren	1,81g	9%
Kohlenhydrate	4,02g	2%
-davon Zucker	1,81g	2%
Salz	1,0g	17%

10,0 Portionen

Zutaten

2,000 l Sauce Bolognese, The Green Mountain
 2,000 kg Kartoffel-Püree (Vegan mit Mandelmilch)
 0,030 kg Margarine (ohne tierische Zusatzstoffe)
 0,200 kg Reibkäse-Alternative vegan
 0,060 kg Dattel-Tomaten
 0,015 kg Rosmarin Bund

Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Kartoffelpüree nach Rezept herstellen
- Sauce Bolognese nach Rezept herstellen

Zubereitung:

- Sauce Bolognese in GN-Schalen oder Gratin-Schalen einfüllen.
- Das Kartoffelpüree gefällig darauf «dressieren».
- Den V-Käse darüber streuen.
- Im vorgeheizten CombiSteamer je nach Grösse des Gratins 20 – 40 Minuten bei 160 °C und 20% Dampf backen.
- Garnieren mit den Datteltomaten und dem Rosmarin.

Tipp:

- Sie können das Gericht auch als Englischen Shepherds Pie anbieten.

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/Gästepauskunft sind die Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe die Sie für die Zubereitung des Rezepts verwendet haben.