

# The Green Mountain wie Rindfleisch Stroganoff dazu Gnocchi und grüne Bohnen

## 1215 Rindsgeschnetzeltes Green Mountain



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

	pro 100g / 100ml	%DV
Energie	540,09kj	6%
	129,09kcal	
Eiweiß	7,49g	17%
Fett	3,30g	7%
-davon gesättigte Fettsäuren	0,34g	2%
Kohlenhydrate	16,64g	7%
-davon Zucker	2,04g	2%
Salz	1,0g	17%

## 10,0 Portionen

### Zutaten

1,000 kg	HILCONA The Green Mountain Plant-Based Geschnetzeltes (Rinder Art) 2 x 1.5 kg, TK
1,000 l	Vegane Stroganoff-Sauce
0,800 kg	Grüne Bohnen mittelfein "natur"
1,600 kg	Sautierte vegane Gnocchi
0,200 kg	Soja-Joghurt (Vegan)
0,003 kg	Paprika edelsüss

### Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen
- Sauce nach Rezept kochen.
- Bohnen nach Rezept vorbereiten.

Zubereitung:

- Sauce die Sauce in einem passenden Topf aufkochen.
- Das Geschnetzelte in die Sauce geben, aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit
- die Gnocchi nach Rezept braten
- Die Bohnen erhitzen.
- Die Zutaten gefällig anrichten und mit dem Sojajoghurt und dem Paprikapulver garnieren.

Tipp:

- Noch mit Würfeln gekochten von roten Beete/Randen garnieren. Klassisch ja – nein !?!

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