BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

OFENGEMÜSE MIT LINSEN MIT BREW CHUNKS.

BB-002

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Fenchel	750 g	7,5 kg
☐ Bundmöhre	1 kg	10 kg
☐ Brokkoliröschen	450 g	4,5 kg
☐ Kartoffeln	900 g	9 kg
☐ Gelbe Linsen, gekocht	600 g	6 kg
☐ Rosinen in Wasser eingelegt	73 ml	725 ml

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Olivenöl	120 ml	1,2 l
☐ Passierte Tomaten	600 ml	6 l
WÜRZE		
☐ Haselnüsse	73 g	725 g
☐ Thymian	23 g	225 g
☐ Rosmarin	23 g	225 g
☐ Salz und Pfeffer	18 g	180 g
☐ Chilipulver	8 g	80 g
☐ Sternanis	2 g	20 g
☐ Honig	50 g	500 g
☐ Basilikum	15 g	150 g

1 Gemüse getrennt nach Garzeit schneiden und auf GN-Blechen mit Öl, Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin marinieren.

2 Fenchel, Möhren und Kartoffeln zuerst bei 180–190 °C garen, Brokkoli später zugeben, damit er nicht grau wird.

3 Brew Chunks separat trocken anrösten und erst zur Ausgabe unterheben oder auflegen.

4 Linsen mit passierten Tomaten, Honig, Sternanis und Chili als eigenständige warme Komponente ansetzen und nur leicht scharf abschmecken.

Brew Chunks mit dem Gemüse aufs Blech, dünn verteilt. Liegen sie übereinander, dämpfen sie statt zu rösten.

Steve

HAT'S GESCHMECKT? FOTO VOM TELLER AN STEVE.
BREW-BITES.DE/HATS-GESCHMECKT