BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · BOWL

KÜRBIS-FELDSALAT-WRAP MIT BREW CHUNKS.

BB-017

REZEPT VON
BREW BITES
GROSSKÜCHE, BEDINGT

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
☐ Tortilla Wrap	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Hokkaidokürbis	2 kg	20 kg
☐ Feldsalat	500 g	5 kg
☐ Kirschtomaten	325 g	3,3 kg
☐ Gurke	325 g	3,3 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Apfelessig	65 ml	650 ml
☐ Rapsöl	130 ml	1,3 l
☐ Mayonaise	165 g	1,7 kg
☐ Kürbiskernöl	65 ml	650 ml

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
WÜRZE		
☐ Salz	15 g	150 g
☐ Pfeffer	3 g	25 g
☐ Rote Chili	20 g	200 g
☐ Honig	49 g	490 g
☐ Rosmarin	16 g	160 g
☐ Thymian	16 g	160 g
☐ Kürbiskerne	50 g	500 g
☐ Harissapaste	8 g	79 g
☐ Salz	15 g	150 g
☐ Pfeffer	3 g	25 g

1 Den Hokkaidokürbis in grobe Stücke schneiden und mit den Brew Chunks mit Salz Pfeffer, Chili, Honig und gehacktem Rosmarin und Thymian marinieren und bei 180°C im Ofen garen.

2 Mayonnaise mit Kürbiskernöl und Harissapaste verrühren.

3 Apfelessig und Rapsöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Die Gurken in kleine Stücke und die Kirschtomaten in Hälften schneiden und mit dem Feldsalat und der Vinaigrette marinieren.

5 Den geschmorten Kürbis und Brew Chunks auf eine Hälfte des Wraps geben zuklappen und den marinierten Salat auf ein Viertel geben und mit der Mayonnaise bespritzen.

6 Komplett zuklappen.

Kürbis und Brew Chunks zusammen marinieren und im Combi garen. Der Honig karamellisiert an beidem gleich.

Steve

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