BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · BOWL

PASTABOWL MIT BREW CHUNKS.

BB-023

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
☐ Pasta (z. B. Penne)	800 g	8 kg
GEMÜSE		
☐ Knoblauch	23 g	225 g
☐ Tomaten	1 kg	10 kg
☐ Butterbohnen	860 g	8,6 kg
☐ Rucola	235 g	2,4 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Zitrone / Zitronensaft äquivalent	58 ml	575 ml
☐ Olivenöl	540 ml	5,4 l
MILCH UND EI		
☐ Joghurt	520 ml	5,2 l
WÜRZE		
☐ Zaatar	33 g	325 g
☐ Salz	25 g	250 g
☐ Pfeffer	25 g	250 g

1 Die Pasta in Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Für das Joghurtdressing den Joghurt mit dem Saft einer Zitrone, gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen.

2 Nach Geschmack abschmecken und beiseitestellen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Butterbohnen abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Brew Chunks mit etwas Zitronensaft und Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Warm stellen. Die abgekühlte Pasta in eine Schüssel geben.

4 Das Joghurtdressing darüber gießen und gut vermischen. Die Tomaten und Butterbohnen zur Pasta geben. Mit Zaatar bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

5 Die lauwarmen Brew Chunks auf die Pasta geben und mit Rucola garnieren.

Brew Chunks separat anbraten und unter die heiße Pasta heben. So bleibt die Röstnote.

Steve

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