BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

GNOCCHIPFANNE, ARTISCHOCKEN, KICHERERBSEN MIT BREW HACK.

BB-032

REZEPT VON
BREW BITES

25 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	700 g	7 kg
☐ Gnocchi	1,5 kg	15 kg
GEMÜSE		
☐ Kichererbsen (gekocht)	1 kg	10 kg
☐ Artischockenherzen TK	800 g	8 kg
☐ Knoblauch	55 g	550 g
☐ Tomaten	200 g	2 kg

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
FOND UND SAUCE		
☐ Olivenöl	215 ml	2,2 l
☐ Gemüsebrühe	1,1 l	10,8 l
MILCH UND EI		
☐ Parmesan	210 g	2,1 kg
WÜRZE		
☐ Salbei	105 g	1,1 kg
☐ Salz	25 g	250 g
☐ Pfeffer	25 g	250 g
☐ Zitronenthymian	63 g	625 g

1 Die Gnocchi nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Abtropfen lassen und beiseitestellen.

2 Die Artischockenherzen auftauen lassen und in kleine Stücke schneiden. Den Salbei und Knoblauch fein hacken.

3 Das Olivenöl erhitzen und den gehackten Knoblauch und Salbei darin anbraten, bis sie duften. Die Artischockenstücke und die Brew Hack hinzufügen und kurz mitbraten.

4 Die gekochten Kichererbsen und Gemüsebrühe in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Die Gnocchi zu den anderen Zutaten in die Pfanne geben und vorsichtig umrühren, um alles zu erwärmen.

5 Zum Schluss frisch gehackte Tomaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Grana Padano und gehackten Zitronenthymian bestreuen.

Brew Hack mit Knoblauch und Salbei anbraten, Gnocchi erst dazu, wenn das Hack Farbe hat. Dann vorsichtig wenden.

Steve