BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · FRÜHSTÜCK

SPANISCHE TORTILLA MIT BREW CHUNKS.

BB-036

REZEPT VON
BREW BITES
GROSSKÜCHE, BEDINGT

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Kartoffeln	1,5 kg	15 kg
☐ Zwiebel	250 g	2,5 kg
☐ Knoblauchzehe	12 g	120 g
☐ Rote Paprika	410 g	4,1 kg
☐ Gelbe Paprika	410 g	4,1 kg
☐ Frühlingslauch, der grüne Teil	150 g	1,5 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Olivenöl	220 ml	2,2 l

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Eier	1,2 kg	12,3 kg
☐ Schlagsahne	245 ml	2,5 l
☐ Creme Fraiche	245 ml	2,5 l
WÜRZE		
☐ Geräuchertes Paprikapulver	8 g	80 g
☐ Paprikapulver	8 g	80 g
☐ Salz	15 g	150 g
☐ Pfeffer	3 g	25 g
☐ Petersilie	15 g	150 g
☐ Mandelstifte geröstet	365 g	3,7 kg

1 Kartoffeln in Scheiben vorgaren.

2 Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Brew Chunks in Olivenöl anrösten.

3 Eier mit Sahne, Crème fraîche und Gewürzen verquirlen, Gemüse und Kartoffeln untermischen und in geölte GN-Formen geben.

4 Bei moderater Hitze backen, bis die Masse gestockt, aber nicht trocken ist.

5 Nach dem Backen stehen lassen, schneiden und mit Petersilie, Olivenöl und gerösteten Mandeln servieren.

Brew Chunks mit den Kartoffeln anbraten, dann das Ei darüber. Bei kleiner Hitze stocken lassen, dann bleibt die Tortilla saftig.

Steve