BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · MIT FISCH ODER EI · FINGERFOOD

ZUCCHINIRÖLLCHEN, HÜTTENKÄSE MIT BREW CHUNKS.

BB-046

REZEPT VON

BREW BITES

21 g

PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Knoblauchzehe	12 g	120 g
☐ Zwiebel	250 g	2,5 kg
☐ Mango in kleinen Würfeln	60 g	600 g
☐ Zucchini	1,9 kg	19 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Passierte Tomaten	1,5 l	15 l

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Hüttenkäse	1,5 kg	14,5 kg
☐ Etwas Worchestersauce	5 ml	50 ml
☐ Mozzarella light gerieben	195 g	2,0 kg
WÜRZE		
☐ Handvoll Basilikum	15 g	150 g
☐ Salz	15 g	150 g
☐ Pfeffer	3 g	25 g
☐ Etwas Cayennepfeffer	3 g	25 g
☐ Etwas Zitronenthymian	5 g	50 g
☐ Gehackte Kürbiskerne	50 g	500 g
☐ Gehackter Salbei	75 g	750 g
☐ Gehackte Minze	35 g	350 g

1 Die Knoblauchzehe und Zwiebeln in etwas Olivenöl anschwitzen die passierten Tomaten dazugeben und danach die grob gehackten Brew Chunks. Kurz einköcheln lassen.

2 Danach mit Salz und Pfeffer würzen und das kleingeschnittene Basilikum und die Mango Würfel dazugeben. Beiseitestellen.

3 Die Zucchini in längs in dünne Streifen hobeln. Die restlichen Zutaten verrühren außer dem light Mozarella.

4 Auf jeden Streifen oder 2 je nach dicke etwas der Masse geben und aufrollen. Die Tomatenauce in eine Auflaufform geben und die Zucchiniröllchen daraufstellen und mit dem Mozzarella bestreuen. 30 Minuten bei 180° backen.

Brew Chunks grob hacken und in der Tomatensauce einköcheln. Die Röllchen im Combi bei 180 °C 30 Minuten, dann hält der Mozzarella.

Steve

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