BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

GRIECHISCHE PAPRIKA-KARTOFFEL-PFANNE MIT BREW CHUNKS.

BB-052

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Paprika	760 g	7,6 kg
☐ Kartoffeln, geschält	600 g	6 kg
☐ Möhren	200 g	2 kg
☐ Zwiebeln	330 g	3,3 kg
☐ Auberginen	300 g	3 kg
☐ Oliven in Streifen	210 g	2,1 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Olivenöl	215 ml	2,2 l
☐ Passierte Tomaten	600 ml	6 l
☐ Gemüsebrühe	430 ml	4,3 l
☐ Knoblauchöl	23 g	225 g

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Fetakäse	420 g	4,2 kg
WÜRZE		
☐ Paprikapulver	7 g	65 g
☐ Ger. Paprikapulver	4 g	38 g
☐ Thymian	25 g	250 g
☐ Rosmarin	25 g	250 g
☐ Salz und Pfeffer	18 g	180 g
☐ Oregano, getrocknet	12 g	120 g
☐ Petersilie geschnitten	40 g	400 g

1 Kartoffeln und Möhren würfeln und vorgaren.

2 Paprika, Aubergine und Zwiebeln in Olivenöl kräftig anrösten.

3 Brew Hack kurz mitrösten, Knoblauchöl, Tomaten und Gemüsebrühe zugeben.

4 Kartoffeln und Möhren unterheben, mit Paprikapulver, geräuchertem Paprika, Thymian, Rosmarin, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz schmoren, bis alles saftig gebunden ist.

5 Mit Feta und Petersilie fertigstellen.

Brew Chunks anbraten, Kartoffeln und Paprika dazu, mit Oregano würzen. Feta zuletzt, er soll nur schmelzen.

Steve

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