ÈCHILI MIT FLEISCH MIT SCHARFEM KARTOFFELPÜREE UND BROKKOLI



Menù-Zutaten

120 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

20 g Salsa di fuoco - C57

40 g Broccoli saporiti (Schmackhafter Brokkoli) - B30K

Zutaten

n.B. Salz

15 g Butter

60 g Milch

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 1 Person

Die Kartoffeln zerdrücken und in eine Schüssel geben. Milch, Butter und eine Prise Salz hinzufügen, 2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen und alles gut vermischen (das Püree kann bis zur Weiterverwendung im Kühlschrank aufbewahrt werden). Das Èchili mit Fleisch 2 Minuten und den herzhaften Brokkoli 30 Sekunden erhitzen. Das Püree mit der scharfen Sauce verrühren und 1 Minute erhitzen. Das scharfe Püree auf dem Teller anrichten und das Èchili mit Fleisch und den Brokkoli daraufsetzen

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)