



Valess® Junior Safari am Carrot Mountain

 25 Min. |  | 10 Portionen

ZUBEREITUNG

- Möhren, Süßkartoffeln, Kartoffeln und Zwiebeln in Würfel schneiden und mit Debic Braten & Backen anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und für ca. 10 Min. köcheln lassen. Das weiche Gemüse pürieren oder klein stampfen.
- Die gefrorenen Valess Junior Safari im vorgeheizten Kombidämpfer bei 200° C 6–8 Min. goldbraun backen.
- Kartoffelstampf mit Petersilie garnieren. Zusammen mit Valess Junior Safari auf einem Teller anrichten und servieren.

ZUTATEN

40	Valess Junior Safari
50 g	Debic Braten & Backen
200 g	Möhren
500 g	Süßkartoffeln
100 g	Kartoffeln
50 g	Zwiebeln
1 l	Gemüsefond

Für die Garnitur

Blattpetersilie, frisch



Benötigen Sie weitere Informationen?

Dann nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf:

FrieslandCampina Germany GmbH Foodservice - Wimpfener Str. 125 - 74078 Heilbronn

Telefon: 07131 489222 - Telefax: 07131 4898844

www.frieslandcampina-foodservice.de - www.valess-foodservice.de

Valess ist eine Marke von FrieslandCampina.

Valess®
Fleischfrei genießen.