



Valess® Minis mit Pastasalat

 20 Min. |  | 10 Portionen

ZUBEREITUNG

- Mini-Penne ca. 7 Min. im Salzwasser al dente kochen. Die Tomaten, Oliven und Lauchzwiebeln in Streifen schneiden.
- Die Nudeln nach dem Kochen nicht abschrecken, sondern direkt mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit dem Balsamico-Dressing vermengen und die gehackten Basilikumblätter unterheben.
- Die gefrorenen Valess Minis im vorgeheizten Kombidämpfer bei 200° C 6–8 Min. goldbraun backen. Optional vorher mit Debic Braten & Backen bestreichen.
- Heiße Valess Minis mit lauwarmem Nudelsalat auf Tellern anrichten, nach Belieben garnieren und servieren.

ZUTATEN

- 50** Valess Minis
Debic Braten & Backen, optional
- 500 g** Nudeln, Mini-Penne
Salz
- 125 g** getrocknete Tomaten
- 125 g** schwarze Oliven, entsteint
- 2 Bund** Lauchzwiebeln
- 150 ml** Weißer-Balsamico-Dressing
- 1 Bund** Basilikum



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.