



Valess® Filetstückchen-Spargelragout

🕒 30 Min. | ★ | 10 Portionen

ZUTATEN

- 500 g** Valess Filetstückchen
- 100 ml** Debic Braten & Backen
- 300 g** weißer Spargel, geschält, in kleinen Stücken
- 100 ml** Gemüsefond
- 100 ml** Debic Culinaire Original
Salz, Pfeffer
- 2 Bund** Lauchzwiebeln, in Ringen
- 1,6 kg** Kartoffeln (Drillinge), mit Schale gegart
- 2-3** Rosmarinzwige
grobes Meersalz

ZUBEREITUNG

- Valess Filetstückchen gefroren in Debic Braten & Backen anbraten und Spargel zufügen. Gemüsefond und Debic Culinaire angießen, leicht einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Hälfte der Lauchzwiebeln in das Ragout geben und verrühren. Kartoffeln und Rosmarin in Debic Braten & Backen anschwenken und mit grobem Meersalz bestreuen.
- Spargelragout mit restlichen Lauchzwiebelringen garnieren und mit Rosmarinkartoffeln servieren.



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.