

TORTELLINI & TORTELLONI

MEZZELUNE

RAVIOLI

CANNELLONI



REZEPTHEFT FÜR GROSSKÜCHEN GEFÜLLTE PASTA

BÜRGER
PROFIKÜCHE

Sehr geehrte Kund*innen,

was an der gefüllten Pasta am meisten – neben ihrem aromatischen und mediterranen Geschmack – überzeugt, sind die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten für alle Ernährungsformen Ihrer Kunden.

Durch die stetigen Veränderungen der Wünsche Ihrer Kunden passen auch wir unser Produktsortiment an, damit Sie eine große und abwechslungsreiche Auswahl für Ihren Speiseplan haben. Besonders die Anforderungen der Schul- und Gemeinschaftsverpflegung sowie der Großküche liegen uns am Herzen.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr BÜRGER-Team

GEFÜLLTE PASTA VON BÜRGER – EIN MUSS FÜR JEDEN GASTRONOM

1. AUSGEWÄHLTE ROHSTOFFE

Qualitativ hochwertige Zutaten und eine sorgsam kontrollierte Produktion sind bei BÜRGER eine Selbstverständlichkeit. Alle gefüllten Pastasorten von BÜRGER werden daher aus ausgewählten Rohstoffen hergestellt und sind frei von geschmacksverstärkenden Zusatz- und Farbstoffen.

3. EINFACHES HANDLING

Sei es in der Pfanne, im Kochtopf, Backofen oder Kombidämpfer – gefüllte Pasta ist schnell und einfach zubereitet, auch in großen Mengen.

2. UNIVERSELLE EINSATZMÖGLICHKEITEN

Die zahlreichen Zubereitungsoptionen machen die gefüllte Pasta zu einem Allrounder in der Küche. Ob mit Gemüse oder Fleisch, überbacken, im Salat oder mit unterschiedlichen Saucen – gefüllte Pasta bietet universelle Einsatzmöglichkeiten und setzt Ihrer Kreativität keine Grenzen. Da ist Abwechslung auf der Speisekarte garantiert!

4. ZAHLREICHE VEGANE UND VEGETARISCHE PASTASORTEN

Zu den Hauptkonsumenten der veganen und vegetarischen Küche zählen vor allem die jüngeren Generationen, darunter die Millennials und Generation Z. Besonders gern gesehen sind vegane und vegetarische Gerichte daher in der Schul- und Hochschulgastronomie, aber auch allgemein in der Gastronomie in Großstädten.

TORTELLINI & TORTELLONI

Die italienische Küche ist weltweit bekannt für ihre Vielfalt an Aromen, frischen Zutaten und traditionellen Rezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Unter den vielen Schätzen, die Italien zu bieten hat, nehmen Tortellini und Tortelloni einen besonderen Platz ein. Diese gefüllten Teigtaschen stammen aus der Region Emilia-Romagna, wo sie bis heute als wahre Kunstwerke der italienischen Kochkunst gefeiert werden.

ENTDECKEN SIE REZEPTE MIT TORTELLINI & TORTELLONI:

- Vegane Tortellini vegetale mit Blattspinat und Cherrytomaten S. 4
- Tortellini Pomodoro-Mozzarella mit Konfetti-Sauce S. 5
- Tortellini Verdi Formaggio-Spinaci one Pot mit Pesto-Sahne-Kirschtomaten S. 6
- Vegane Tortellini Vegetale in Linsenbolognese-Auflauf S. 7
- Vegane Tortelloni Mediterraneo mit frischem Tomatenragout S. 8
- Tortelloni Tricolore Formaggio in Zitronen-Butter-Sauce S. 9
- Tortellini Carne di Manzo Melonen Salat S. 10

TORTELLINI & TORTELLONI



Bio-Tortellini vegetale

Art.-Nr. 61203 - Btl. a 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



VEGANE ALTERNATIVE:

Vegane Tortellini vegetale

Art.-Nr. 61398 - Btl. a 2,5 kg | 4 Btl./Ktn.



ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und glasig andünsten. Mit pflanzlicher Sahne ablöschen und Margarine einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinat kurz blanchieren und im Eiswasser abschrecken, abtropfen und ausdrücken. Cherrytomaten waschen, je nach Größe vierteln oder halbieren. Spinat und Tomaten kurz vor dem Servieren unterrühren.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche vegane Tortellini vegetale, Zwiebel, Knoblauch, Margarine, Öl, (vegane) Sahne, Blattspinat oder TK Blattspinat, Cherrytomaten



200 g
pro Portion



ca. 1,14 €
pro Portion

TORTELLINI

mit Blattspinat und Cherrytomaten in Sahnesauce

TORTELLINI & TORTELLONI



Tortellini Pomodoro Mozzarella
Art.-Nr. 61399 - Btl. a 2,5 kg | 4 Btl./Ktn.



VEGANE ALTERNATIVE:
Vegane Tortellini vegetale
Art.-Nr. 61398 - Btl. a 2,5 kg | 4 Btl./Ktn.



TORTELLINI mit bunter Konfetti-Sauce

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin unter Rühren ca. 5 Minuten andünsten. Passierte Tomaten zugeben. Aufkochen und offen für etwa 30–40 Minuten leicht dicklich einköcheln. Kräuter nach ca. 20 Minuten in die Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Tortellini nach Packungsanweisung zubereiten.

Konfetti Einlage:

Je 100 g Gemüse ihrer Wahl zum Beispiel Karotte, Sellerie & Lauch waschen, schälen und in feine Brunoise schneiden. Knackig blanchieren und unter die Soße mischen.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Tortellini Pomodoro-Mozzarella, Zwiebel, Knoblauch, Olivenöl, passierte Tomaten, Oregano, Basilikum, Gemüse nach Wahl



200 g
pro Portion



ca. 1,10 €
pro Portion

TORTELLINI & TORTELLONI



Tortellini Verdi Formaggio-Spinaci
Art.-Nr. 65651 - Btl. a 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



TORTELLINI ONE POT mit Pesto-Sahne und Kirschtomaten

ZUBEREITUNG

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und glasig andünsten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und aufkochen lassen.

Pesto hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tortellini in die Soße geben und ca. 10 Minuten darin köcheln lassen. Spinat und halbierte Tomaten dazugeben und servieren.

ZUTATEN

Tortellini Verdi Formaggio-Spinaci, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Blattspinat, Kirschtomaten, Gemüsebrühe, Schlagsahne, Pesto



200 g
pro Portion



ca. 0,76 €
pro Portion

WUSSTEN SIE SCHON,

dass BÜRGER ganz viele unterschiedliche gefüllte Pastasorten herstellt? Auch die Füllungen versprechen eine leckere Abwechslung. Egal ob mit Käse, Gemüse oder Fleisch gefüllt, hier ist für jeden egal ob Vegetarier, Veganer oder Fleischliebhaber etwas dabei.



Tortellini vegetale, vegan
Art.-Nr. 61398 - Btl. a 2,5 kg | 4 Btl/Ktn.



VEGANER TORTELLINI-LINSENBLOGNESE-AUFLAUF

ZUBEREITUNG

Linsenbolognese: Karotten und Sellerie in Würfel schneiden und scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit anbraten. Tomatenmark hinzufügen und mit anbraten. Mit Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen. Linsen und Kräuter dazugeben und mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten ziehen lassen. Deckel abnehmen und ca. weitere 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vegane Bechamelsoße: In die zerlaufene Margarine das Mehl einrühren. Sobald die Masse andickt, Hafermilch dazugeben und ständig rühren. Mit Hefeflocken, Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen.

Schichten: Ein 1/1-GN Blech einfetten und tiefgefrorene Tortellini hineingeben. Zuerst mit der Linsenbolognese bedecken und als Oberschicht die vegane Bechamelsoße darauf geben. Bei Bedarf noch mit veganem Käse-

Ersatz bestreuen. Bei 160°C Heißluft ca. 35 Minuten im Kombidämpfer backen.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Tortellini vegetale vegan

Linsenbolognese: Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Knoblauchzehen, passierte Tomaten, Tomatenmark, Gemüsebrühe, rote Linsen, italienische Kräuter

Vegane Bechamelsoße: Margarine, Mehl, Hafermilch, Hefeflocken (oder veganer Käse-Ersatz)



200 g
pro Portion



ca. 0,76 €
pro Portion

TORTELLINI & TORTELLONI



Tortelloni Mediterraneo, vegan
Art.-Nr. 63025 - Btl. a 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



TORTELLONI MEDITERRANEO mit frischem Tomatenragout

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel zusammen mit den Kirschtomaten und dem Knoblauch andünsten und abschmecken. Die Tortelloni nach Packungsangabe zubereiten. Zusammen mit dem Tomatenragout, Basilikumblättern und gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Mit veganen Gerichten können Sie eine neue und umweltbewusste Zielgruppe ansprechen. Die BÜRGER Profiküche unterstützt Sie durch eine Vielzahl an leckeren veganen Produkten.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Tortelloni Mediterraneo vegan, Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Pinienkerne, Basilikum



200 g
pro Portion



ca. 1,16 €
pro Portion (200 g)

WUSSTEN SIE SCHON,

dass Italiener im Durchschnitt 23,5 Kilogramm Pasta pro Jahr essen? In Deutschland liegt der Pro-Kopf-Verbrauch von Pasta bei rund 9,7 Kilogramm. Andere Länder, die bekannt für ihren hohen Pasta-Konsum sind, sind Venezuela, die Schweiz, Tunesien, Griechenland und Chile.



Tortelloni Tricolore Formaggio
Art.-Nr. 65687 - Btl. a 2,5 kg | 4 Btl/Ktn.

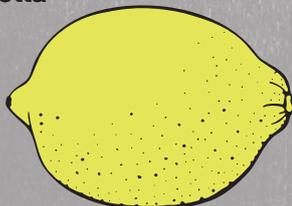


TORTELLONI in Zitronen-Butter-Sauce

ZUBEREITUNG

Zucchini putzen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zucchiniestreifen mit den Salbeiblättern darin kurz anbraten und aus dem Topf nehmen. Bratansatz mit Weißwein ablöschen, Zitronensaft und Zitronenschale zugeben. Alles aufkochen, Zucker einstreuen. Kalte Butter in Würfel schneiden und kräftig unterrühren.

Tortelloni nach Packungsangabe garen, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Tortelloni mit Zucchiniestreifen und Salbei in die Butter geben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pasta in tiefen Tellern anrichten, den Ricotta darauf verteilen und mit Pfefferbeeren und Parmesan bestreuen.



ZUTATEN

Tortelloni Tricolore Formaggio, Zucchini, Salbei, Weißwein alternativ Gemüsebrühe, kalte Butter, Ricotta, geriebener Parmesan, Olivenöl, frisch gepresster Saft von Bio-Zitronen, abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone, Zucker, Rosa Pfefferbeeren



200 g
pro Portion



ca. 1,39 €
pro Portion

Zitronen sind gute Vitaminlieferanten. Die gelben Früchte enthalten das wertvolle Vitamin C. In 100 g Zitrone stecken 50 mg Vitamin C, was etwa die Hälfte des Tagesbedarfs ausmacht.

TORTELLINI & TORTELLONI



Tortellini Carne di Manzo

Art.-Nr. 65650 - Btl. a 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



ZUBEREITUNG

Tortellini al Dente garen. Mit Parisienne Ausstecher Kugeln aus der Melone ausstechen. Aus Basilikum, Melonenresten, Parmesan, Olivenöl, gerösteten Pinienkernen, Salz und Pfeffer ein Pesto herstellen. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Tortellini mit Basilikum-Melonen-Pesto, Zitronensaft & getrockneten Tomaten marinieren und abschmecken. Serrano Scheiben auf Backblech im Ofen bei 180°C ca. 8-10 Minuten kross backen. Radicchio als Bett für den Tortellini Salat auslegen. Mit Melonenbällchen, gerösteten Pinienkernen, Serrano Chip, Parmesanspäne & frischem Basilikum garnieren.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Tortellini Carne di Manzo, Honigmelone, Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Pinienkerne, Zitrone, Serrano Schinken, getrocknete Tomaten, Radicchio



200 g
pro Portion



ca. 1,10 €
pro Portion

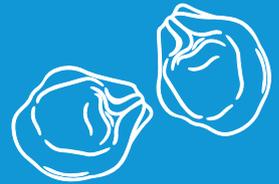
TORTELLINI-MELONEN-SALAT

mit Basilikum-Melonen Pesto, Pinienkernen,
getrockneten Tomaten & Serrano Chip

FAKTEN ÜBER GEFÜLLTE PASTA

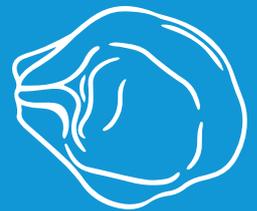
Tortellini

sind kleiner und filigraner als Tortelloni und werden traditionell mit Fleisch, Käse oder Gemüse gefüllt, oft in Brühe serviert oder mit cremigen Saucen kombiniert. Das Wort ist die Verkleinerungsform von „il tortello“ und bedeutet übersetzt „gefüllte Nudel“ oder „kleiner Kuchen“.



Tortelloni

hingegen sind größere Teigtaschen, die häufig mit Ricotta und Spinat gefüllt werden. Meist werden sie in einer sahnigen oder tomatigen Sauce serviert.



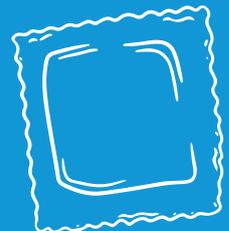
Mezzelune

bedeutet auf Italienisch „Halbmonde“ und beschreibt die typische Form dieser halbkreisförmigen Teigtaschen. Sie können mit einer Vielzahl von Füllungen zubereitet werden – von cremiger Ricotta und Spinat bis hin zu herzhaftem Fleisch oder mit einer leckeren Pilzfüllung.



Ravioli

gehören zu den Klassikern der italienischen Küche. Traditionell werden sie aus dünnem Pastateig zubereitet und mit einer Vielzahl von Füllungen versehen, wie Ricotta, Spinat, Fleisch oder Pilzen. Ravioli bestehen aus zwei übereinandergelegten gefüllten Pastaquadraten. Die Teigkanten werden so fest zusammengepresst, dass sie anschließend in kochendem Wasser gegart werden können, ohne aufzugehen.



Cannelloni

gehören zu den bekanntesten italienischen Nudeln. Der Name der beliebten Pasta kommt vom italienischen Wort „canna“, was so viel wie Rohr bedeutet. Die Pasta hat nämlich die Form eines zylindrischen Rohrs, ist zwischen acht und zehn Zentimetern lang und hat einen Durchmesser von etwa 3 Zentimetern. Cannelloni bedeutet also „kleine Röhrchen“. Die Cannelloni wurde 1907 von dem italienischen Koch Nicola Federico in Sorrent bei Neapel erfunden.



MEZZELUNE

BÜRGER hat vielfältige Pasta-Angebote im Sortiment. Für Veganer eignen sich besonders gut die Mezzelune Spinaci. Mit ihrer besonders cremigen Füllung sind Mezzelune für vielfältige Gerichte einsetzbar. Die Mezzelune, auch Schlutzkrapfen genannt, sind eine regionale Nudelspezialität aus Tirol.

ENTDECKEN SIE REZEPTE MIT MEZZELUNE:

- Vegane Mezzelune Spinaci in Champignonsauce **S. 13**
- Vegane Mezzelune Spinaci mit Spargel, Paprika und weißer Sauce **S. 14**



Mezzelune Spinaci, vegan

Art.-Nr. 64517 - Btl. a 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



ZUBEREITUNG

Champignons und Zwiebeln getrennt voneinander anbraten. Zu den Champignons Knoblauch und Kräuter hinzugeben und weiter andünsten. Mit Fond ablöschen und abschmecken. Die Mezzelune nach Packungsangabe zubereiten. Die Mezzelune zur Pilzsauce geben und mit den Röstzwiebeln anrichten.

Die veganen Mezzelune Spinaci sind mit aromatischem Blattspinat, Lauch und Seitan gefüllt. Als Beilage, Hauptgericht oder in Aufläufen sind sie so der Liebling der veganen Küche!

ZUTATEN

BÜRGER Mezzelune Spinaci, Champignons, Knoblauchzehen, Gemüsezwiebeln, frisch gehackter Thymian, frisch gehackter Rosmarin, Gemüse- oder Pilzfond



200 g
pro Portion



ca. 1,44 €
pro Portion

MEZZELUNE SPINACI

in Champignonsauce, garniert mit Kräutern
und gerösteten Zwiebeln



Mezzelune Spinaci, vegan

Art.-Nr. 64517 - Btl. a 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



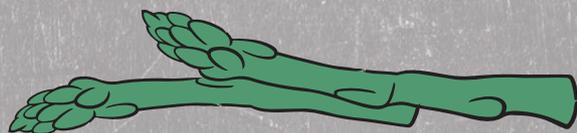
MEZZELUNE SPINACI

mit Spargel, Paprika und weißer Sauce

ZUBEREITUNG

Mezzelune nach Packungsanweisung zubereiten. In einem Topf vegane Margarine schmelzen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen lassen. Unter ständigem Rühren die Pflanzenmilch nach und nach hinzufügen, bis eine glatte Sauce entsteht. Hefeflocken einrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Bei geringer Hitze warmhalten. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Spargel und die Paprika darin anbraten, bis sie bissfest sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Mezzelune auf Tellern anrichten, das angebratene Gemüse darauf verteilen und alles mit der weißen Sauce übergießen. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.



ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Mezzelune, vegane Margarine, Mehl, ungesüßte Pflanzenmilch (z.B. Hafermilch), Hefeflocken, grüner Spargel, Paprika



200 g
pro Portion



ca. 1,44 €
pro Portion

Spargel ist reich an wertvollen Vitaminen wie zum Beispiel K, C, B1, B2 sowie an Mineralstoffen, Phosphor und Calcium. Grüner Spargel schmeckt würziger und hat einen höheren Vitamin C-Gehalt als weißer Spargel.

RAVIOLI

Ravioli sind eine der bekanntesten und beliebtesten Pastaspezialitäten Italiens, die seit Jahrhunderten die Herzen und Gaumen von Feinschmeckern auf der ganzen Welt erobern. Ravioli überzeugen durch ihre Vielseitigkeit – sie können mit fast allem gefüllt werden, was das Herz begehrt: von feinen Käse- und Spinatmischungen über würzige Fleischfüllungen bis hin zu raffinierten Kreationen mit Kürbis, Pilzen oder sogar Meeresfrüchten. Jede Region in Italien hat ihre eigenen traditionellen Füllungen und Zubereitungsarten, was Ravioli zu einem kulinarischen Erlebnis macht, das nie langweilig wird.

ENTDECKEN SIE REZEPTE MIT TORTELLINI & TORTELLONI:

- Ravioli Funghi mit Auberginen und Tomaten S. 16
- Ravioli Formaggio mit Radiccio und Champignons S. 17
- Bio Ravioli Ricotta-Spinaci mit Pfifferlingen und Ofentomaten S. 18
- Ravioli Carne di Manzo mit Basilikum Pesto S. 19

RAVIOLI



Bio Ravioli Ricotta-Spinaci

Art.-Nr. 62447 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



BIO-RAVIOLI

mit Aubergine, Tomate und Basilikumschaum

ZUBEREITUNG

Auberginen im Olivenöl heiß anbraten, bis diese bräunen, dann Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten dazu geben und abschmecken. Ravioli in die Pfanne geben und gar ziehen lassen.

Basilikumschaum: Zwiebelwürfel und Knoblauchzehen in Olivenöl anschwitzen, mit Brühe und Sahne ablöschen und reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Basilikum dazu geben und pürieren.

Anrichten und mit Basilikum garnieren.



ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Bio Ravioli Ricotta-Spinaci, Aubergine, gehackte Tomaten (Dose), Basilikum, Gemüsebrühe, Sahne, Knoblauch, Olivenöl



200 g
pro Portion



ca. 1,29 €
pro Portion

Frischer Basilikum gibt allen Gerichten eine mediterrane und frische Note.



Ravioli Formaggio

Art.-Nr. 65577 - Btl. a 2,5 kg | 2 Btl/Ktn.



RAVIOLI FORMAGGIO

mit Radicchio und Champignons

ZUBEREITUNG

Olivenöl erhitzen und Schalottenstreifen darin andünsten. Knoblauch zugeben und kurz andünsten. Die Radicchiostreifen und die geviertelten Champignons zugeben und kurz anbraten. Mit Orangensaft ablöschen, Orangenschale zugeben und aufkochen. Den Balsamico und den Honig zugeben. Kalte Butter in Würfel schneiden und unterrühren. Gekochte Ravioli zur Sauce geben und alles miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta in tiefen Tellern anrichten und mit gerösteten Pinienkernen und Basilikumblättern garnieren.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Ravioli Formaggio, Radicchio, Champignons, Schalotten, Knoblauchzehen, Orangensaft, Balsamicoessig, kalte Butter, geröstete Pinienkerne, Olivenöl, abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange, Honig, Bund Basilikum



200 g
pro Portion



ca. 1,43 €
pro Portion



Champignons enthalten Ballaststoffe, Eiweiß, viele B-Vitamine, die Vitamine D, E und K sowie Kalium, Eisen und Zink.

RAVIOLI



Ravioli Funghi

Art.-Nr. 65569 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



ZUBEREITUNG

Pfifferlinge/Steinpilze putzen und waschen, gut abtropfen lassen. Cherrytomaten mit Olivenöl, Knoblauch, Thymian und Rosmarin marinieren und auf Backblech verteilen, bei 220°C ca. 5-7 Minuten schmoren. Pfifferlinge mit feinen Schalottenwürfeln in Zitronenöl scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und frischer Zitronenschale abschmecken. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Oliven in Scheiben schneiden oder Vierteln und dazugeben. Ravioli al Dente garen. Zu der Pfanne mit den Pfifferlingen geben und mit durchschwenken, final abschmecken.

ZUTATEN

BÜRGER Ravioli Funghi, Pfifferlinge oder Steinpilze, Schalotte, bunte Cherrytomaten, Knoblauch, Zitronenöl, Zitrone, Olivenöl, Oliven nach Wahl, Parmesan, Butter



200 g
pro Portion



ca. 1,30 €
pro Portion

RAVIOLI

mit Pfifferlingen und Ofentomaten

**Ravioli Carne di Manzo**

Art.-Nr. 85576 - Btl. a 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



RAVIOLI CARNE DI MANZO

mit Basilikum Pesto

ZUBEREITUNG

Für das Pesto Basilikumblätter, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl in einen Mixer geben und abschmecken. Kirschtomaten in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht weich sind. Abschmecken und beiseitestellen. Ravioli nach Packungsangabe zubereiten.

Die gekochten Ravioli auf Tellern anrichten. Das Basilikum-Pesto darübergeben und mit den warmen Kirschtomaten garnieren. Nach Belieben mit Parmesan und Basilikum dekorieren.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Ravioli Carne di Manzo, frische Basilikumblätter, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauchzehe, Olivenöl, Kirschtomaten



200 g
pro Portion



ca. 1,23 €
pro Portion

WUSTEN SIE SCHON, DASS, ...

die kleinen gefüllten Teigtaschen zu den wenigen Gerichten gehören, die man in fast allen Kulturen finden kann. Es gibt Dim Sum in China, Gyoza in Japan, Pelmeni in Russland, Manti in der Türkei und natürlich die schwäbischen Maultaschen.

CANNELLONI

Cannelloni haben aufgrund ihrer Vielfalt die Herzen von Pasta-Liebhabern auf der ganzen Welt erobert. Mit verschiedenen Füllungen, egal ob vegan, vegetarisch oder mit Fleisch und mit Tomaten- oder Bechamelsauce überbacken sind sie ein schnell zubereiteter Genuss für Groß und Klein.

ENTDECKEN SIE REZEPTE MIT MEZZELUNE:

- Vegane Cannelloni Bolognese auf mediterranem Gemüsebett **S. 21**
- Cannelloni Ricotta-Spinaci auf Spinat-Gorgonzola-Sauce **S. 22**



Vegane Cannelloni Bolognese

Art.-Nr. 65244 - Btl. a 2 kg | 2 Btl./Ktn.

ZUBEREITUNG

Die Cannelloni Bolognese nach Packungsanweisung zubereiten. Zucchini, Paprika, Aubergine und Tomate schneiden (wenn gewünscht TK-Gemüse) und mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse in eine Form geben, mit veganem Käse bestreuen und im Ofen backen. Cannelloni Bolognese mit dem Gemüse servieren.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche vegane Cannelloni Bolognese, Zucchini, Paprika, Aubergine, Tomaten, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, veganer Käse



250 g
pro Portion



ca. 1,70 €
pro Portion

VEGANE CANNELLONI BOLOGNESE

auf mediterranem Gemüsebett

CANNELLONI



Cannelloni Ricotta-Spinaci

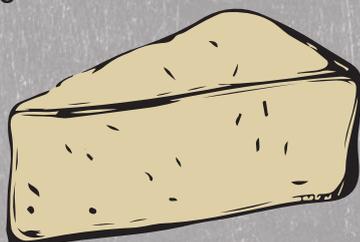
Art.-Nr. 65975 - Btl. à 2 kg | 2 Btl./Ktn.



CANNELLONI RICOTTA-SPINACI auf Spinat-Gorgonzola-Sauce

ZUBEREITUNG

Fein gehackte Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Spinat hinzufügen und kurz zusammenfallen lassen. Sahne und Gemüsebrühe hinzufügen und bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Gorgonzola in die Sauce geben und unter Rühren schmelzen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spinat-Gorgonzola-Sauce über die Cannelloni gießen. Den geriebenen Mozzarella und Parmesan darüber streuen. Die Cannelloni im Ofen überbacken, bis sie goldbraun sind. Nach Belieben mit frischen Kräutern, wie Basilikum oder Petersilie, garnieren.



ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Cannelloni Ricotta-Spinaci, Gorgonzola, Sahne, Butter, Zwiebel, Knoblauchzehen, Gemüsebrühe, frischer Spinat, Mozzarella, Parmesan



200 g
pro Portion



ca. 1,71 €
pro Portion

Gorgonzola ist der am meisten exportierte Käse Italiens. Der Gorgonzola ist die perfekte Basis für eine aromatische Käsesoße.

BÜRGER PROFIKÜCHE – BROSCHÜREN IM ÜBERBLICK:

Die BÜRGER Profiküche überzeugt mit einem großen Sortiment abwechslungsreicher Produkte. Egal ob in der Gemeinschaftsverpflegung, der Großküche oder in der Gastronomie – hier finden Sie genau die richtigen Produkte für Ihre Ansprüche.

Scannen Sie einfach die untenstehenden QR-Codes ein und entdecken Sie die Broschüren im Gesamten.

1. Sortiment Bio – Produkte in der höchsten Qualität



2. Sortiment Kita- und Schulverpflegung – Frische Gerichte für frische Köpfe



3. Sortiment vegetarisch und vegan – Geeignet für alle Ernährungsformen



4. Sortiment Cook & Chill – Für mehr Geschmack



5. Sortiment Seniorenverpflegung – Perfekte Gerichte für die Best Ager



6. Sortiment italienische Produkte – Genuss wie in Italien



Aller Angaben ohne Gewähr und Anspruch auf Aktualität. Der jeweils gültige Stand ist der Produktverpackung oder der Produktspezifikation zu entnehmen. Dez24_V3

