



Grüner Erbseneintopf

mit würzigem Halumikäse und Kräuter-Baguettes

ZUTATEN FÜR 100 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Grüner Erbseneintopf

1 kg weiße Zwiebeln in kleine Würfel geschnitten, 8 kg Erbsen (TK),
6 kg Karotten in Würfel geschnitten, 3 l Sahne, Maisstärke

WIBERG Produkte: 500 ml Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes,
5 l Veggie-Bouillon mit Ursalz, Muskatblüte gemahlen,
Cayenne, Ursalz pur fein

Grüner Erbseneintopf

Zwiebeln in Oliven-Öl andünsten, Erbsen sowie Karotten zugeben
und mit Veggie-Bouillon aufgießen. Aufkochen, Sahne zugießen
und mit Muskatblüte, Cayenne sowie Ursalz kräftig abschmecken.
Zum Schluss mit Maisstärke leicht binden.

Würziger Halumikäse

5 kg Halumikäse in Würfel geschnitten

WIBERG Produkte: Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes, Grill-Brasil

Würziger Halumikäse

Halumikäse in Oliven-Öl braten und mit Grill-Brasil kräftig würzen.

Kräuter-Baguettes

3 kg Ricotta, 400 g Parmesan fein gerieben,
100 Scheiben Weißbrot

WIBERG Produkte: Bärlauch-Öl, Kräuter der
Provence gfg, Ursalz Mediterran

Kräuter-Baguettes

Ricotta mit Parmesan, Bärlauch-Öl sowie Kräutern der Provence
vermengen und mit Ursalz Mediterran kräftig abschmecken.
Weißbrotscheiben damit bestreichen und im Rohr überbacken.

Garnitur

Zitronenthymian

WIBERG®

www.wiberg.eu  