

Chili sin Carne mit veggie minced

amidori



- 350 g veggie minced
- 200 g Zwiebelwürfel
- 5 g Knoblauchpüree
- 400 g Kidneybohnen TK
- 150 g Mais TK
- 0,82 kg Dosentomaten
- 3 g Cumin
- 1 g Ingwerpulver
- 15 g Paprikapulver
- 3 g Chiliflakes
- 52 g Zuckerrübensirup
- 8 g Salz

- Cook & Serve
- Cook & Hold
- Cook & Chill
- Cook & Freeze
- Sous vide
- Green Vac

Zwiebelwürfel und Knoblauchpüree in Öl glasig dünsten. Bohnen, Mais, Zuckerrübensirup und die passierten Tomaten zugeben und aufkochen lassen.

Das tiefgefrorene veggie minced in die Sauce geben und das Chili mit Salz, Ingwer, Paprikapulver und Chiliflakes abschmecken. Zum Schluss das fertige Chili sin Carne nochmals aufkochen lassen.

Das fertige Chili in ein Rieber thermoplates® GN 1/2 füllen, Deckel drauf und schockfrostern. Zur gewünschten Zeit auf dem K|POT® CONNECT regenerieren.

Guten Appetit!

Tipp Perfekt abgestimmtes Programm für den K|POT® CONNECT für ein tiefgefrorenes mise en place.



Ø Nährwerte	pro 100g	
Energie	547 / 130	KJ / kcal
Fett	3,7	g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,8	g
Kohlenhydrate	15	g
- davon Zucker	5,4	g
Eiweiß	10,6	g
Salz	0,3	g

die aufgeführten Nährwerte sind nur Richtwerte!

• *die angegebenen Preise sind ca. Preise und verstehen sich netto ohne der gesetzlichen Mehrwertsteuer (pro 2 kg)

• die kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe siehe jeweilige Produktverpackung

• Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Lasagne á la veggie minced

amidori



- 290 g veggie minced
- 70 g Zwiebeln, weiß
- 90 g Karotten
- 25 g Sellerie
- 10 g Tomatenmark
- 460 g Dosentomaten, gehackt
- 70 ml Rotwein, trocken
- 230 g Gemüsebrühe
- 5 g Knoblauch
- 230 g Frischkäse vegan
- 345 g Lasagneblätter vegan
- 190 g Käse, gerieben vegan
- Paprika edelsüß
- Salz, Pfeffer

- Cook & Serve
- Cook & Hold
- Cook & Chill
- Cook & Freeze
- Sous vide
- Green Vac

Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie schälen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Danach Tomatenmark zugeben und mitbraten, mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen. Die gehackten Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss das tiefgefrorene **veggie minced** zugegeben, einmal aufkochen und kräftig abschmecken.

Lasagne in ein Rieber thermoplates® GN 1/2 schichten. Eine Schicht Lasagneblätter auf den Boden des thermoplates® GN 1/2 auslegen. Abwechselnd Lasagneblätter und die **veggie minced** Bolognese einschichten und mit der Bolognese enden.

Den veganen Frischkäse darauf verteilen und den geriebenen Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 35 Minuten backen. Anschließend Deckel drauf, schockfrostern und zur gewünschten Zeit auf dem K|POT® CONNECT regenerieren.

Guten Appetit!

Tipp Perfekt abgestimmtes Programm für den K|POT® CONNECT für ein tiefgefrorenes mise en place.



Ø Nährwerte	pro 100g	
Energie	617 / 147	KJ / kcal
Fett	8	g
- davon gesättigte Fettsäuren	3,9	g
Kohlenhydrate	13,6	g
- davon Zucker	1,6	g
Eiweiß	7	g
Salz	0,8	g

die aufgeführten Nährwerte sind nur Richtwerte!

• *die angegebenen Preise sind ca. Preise und verstehen sich netto ohne der gesetzlichen Mehrwertsteuer (pro 2 kg)

• die kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe siehe jeweilige Produktverpackung

• Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Fruchtiges Tomatenragout mit veggie balls

amidori



0,69 kg veggie balls
1,0 kg Dosentomaten, gewürfelt
7 g Knoblauch
200 g Zwiebeln, weiß
Cayenne Pfeffer
Salz
Pfeffer
Zucker

Cook & Serve Cook & Hold
Cook & Chill Cook & Freeze
Sous vide Green Vac

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit Öl in einem Topf anschwitzen.

Die Tomaten dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Tomatensauce mit den tiefgefrorenen **veggie balls** in ein Rieber thermoplates® GN 1/2 füllen, Deckel drauf und schockfrostern. Zur gewünschten Zeit auf dem K|POT® CONNECT regenerieren.

Guten Appetit!

Tipp Perfekt abgestimmtes Programm für den K|POT® CONNECT für ein tiefgefrorenes mise en place.



Ø Nährwerte	pro 100g	
Energie	329 / 79	KJ / kcal
Fett	6,9	g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,5	g
Kohlenhydrate	3,2	g
- davon Zucker	2,1	g
Eiweiß	6,1	g
Salz	0,7	g

die aufgeführten Nährwerte sind nur Richtwerte!

• *die angegebenen Preise sind ca. Preise und verstehen sich netto ohne der gesetzlichen Mehrwertsteuer (pro 2 kg)

• die kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe siehe jeweilige Produktverpackung

• Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Bolognesesauce mit veggie minced

amidori



0,5 kg	veggie minced
100 g	Zwiebelwürfel, weiß
180 g	Karottenwürfel
40 g	Selleriewürfel
20 g	Tomatenmark
0,8 kg	Dosentomaten, gehackt
100 ml	Rotwein, trocken
250 ml	Gemüsebrühe
5 g	Knoblauch, gehackt
5 g	Paprika delsüß

Cook & Serve	<input checked="" type="checkbox"/>	Cook & Hold	<input checked="" type="checkbox"/>
Cook & Chill	<input checked="" type="checkbox"/>	Cook & Freeze	<input checked="" type="checkbox"/>
Sous vide	<input type="checkbox"/>	Green Vac	<input type="checkbox"/>

Gemüsewürfel in Öl dünsten. Tomatenmark zugeben, kurz mit anbraten und mit Rotwein ablöschen.

Tomatenstücke hinzufügen, Gemüsebrühe aufgießen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

In die kochende Sauce das tiefgefrorene **veggie minced** geben, gut verrühren und nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bolognese in ein Rieber thermoplates® GN 1/2 füllen, Deckel drauf und schockfrostern. Zur gewünschten Zeit aufdem K|POT® CONNECT regenerieren.

Guten Appetit!

Tipp

Perfekt abgestimmtes Programm für den K|POT® CONNECT für ein tiefgefrorenes mise en place. Die Bolognesesauce mit Spaghetti servieren.



Ø Nährwerte	pro 100g	
Energie	248 / 59	KJ / kcal
Fett	1,4	g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3	g
Kohlenhydrate	3	g
- davon Zucker	1,7	g
Eiweiß	8	g
Salz	0,4	g

die aufgeführten Nährwerte sind nur Richtwerte!

• *die angegebenen Preise sind ca. Preise und verstehen sich netto ohne der gesetzlichen Mehrwertsteuer (pro 2 kg)

• die kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe siehe jeweilige Produktverpackung

• Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Mildes Gemüsecurry mit veggie balls

amidori



- 0,5 kg veggie balls
- 0,5 l Kokosnussmilch
- 25 g Currypaste
- 250 g Champignons, braun
- 250 g Zucchini, grün
- 250 g Paprika, rot & gelb
- 250 g Karotten
- Salz, Pfeffer

- | | | | |
|--------------|-------------------------------------|---------------|-------------------------------------|
| Cook & Serve | <input checked="" type="checkbox"/> | Cook & Hold | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Cook & Chill | <input checked="" type="checkbox"/> | Cook & Freeze | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sous vide | <input type="checkbox"/> | Green Vac | <input type="checkbox"/> |

Die Zucchini, Paprika und Karotten waschen, putzen und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und sechsteln.

Die Currypaste in etwas Öl anbraten, mit Kokosnussmilch ablöschen und einmal aufkochen. Das geschnittene Gemüse zugeben und in der Sauce bissfest garen. Gewürzt und abgeschmeckt wird nur noch mit etwas Salz, da alle anderen Gewürze in der Currypaste enthalten sind.

Das Curry mit den tiefgefrorenen **veggie balls** in ein Rieber thermoplates® GN 1/2 füllen, Deckel drauf und schockfrieren. Zur gewünschten Zeit auf dem K|POT® CONNECT regenerieren.

Guten Appetit!

Tipp

Perfekt abgestimmtes Programm für den K|POT® CONNECT für ein tiefgefrorenes mise en place. Als Beilage zum Gemüsecurry kann ein Reis serviert werden.



Ø Nährwerte	pro 100g	
Energie	510 / 122	KJ / kcal
Fett	5,6	g
- davon gesättigte Fettsäuren	3	g
Kohlenhydrate	11	g
- davon Zucker	2	g
Eiweiß	6,2	g
Salz	0,5	g

die aufgeführten Nährwerte sind nur Richtwerte!

*die angegebenen Preise sind ca. Preise und verstehen sich netto ohne der gesetzlichen Mehrwertsteuer (pro 2 kg))

• die kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe siehe jeweilige Produktverpackung

• Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Königsberger Klopse mit veggie balls

amidori



0,64 kg	veggie balls
60 g	Mehl, Typ 405
60 g	Pflanzenöl, bspw. Raps
0,66 l	Gemüsebrühe
0,5 l	Sahne, vegan
33 g	Zitronensaft
53 g	Kapern
3 g	Petersilie
	Salz, Pfeffer, Muskat

Cook & Serve	<input checked="" type="checkbox"/>	Cook & Hold	<input checked="" type="checkbox"/>
Cook & Chill	<input checked="" type="checkbox"/>	Cook & Freeze	<input checked="" type="checkbox"/>
Sous vide	<input type="checkbox"/>	Green Vac	<input type="checkbox"/>

Das Öl in einem Topf erhitzen, Mehl zugeben und zügig verrühren. Mit Gemüsebrühe danach aufgießen, aufkochen und für ein paar Minuten sanft köcheln lassen.

Danach Zitronensaft, vegane Sahne und Kapern hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken.

Die Sauce mit den tiefgefrorenen **veggie balls** in ein Rieber thermoplates® GN 1/2 füllen, Deckel drauf und schockfrieren. Zur gewünschten Zeit auf dem K|POT® CONNECT regenerieren.

Guten Appetit!

Tipp

Perfekt abgestimmtes Programm für den K|POT® CONNECT für ein tiefgefrorenes mise en place. Salzkartoffeln als Beilage servieren.



Ø Nährwerte	pro 100g	
Energie	686 / 165	KJ / kcal
Fett	13,9	g
- davon gesättigte Fettsäuren	8,6	g
Kohlenhydrate	4	g
- davon Zucker	1,1	g
Eiweiß	5,2	g
Salz	0,9	g

die aufgeführten Nährwerte sind nur Richtwerte!

• *die angegebenen Preise sind ca. Preise und verstehen sich netto ohne der gesetzlichen Mehrwertsteuer (pro 2 kg)

• die kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe siehe jeweilige Produktverpackung

• Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Orientalisches Linsencurry mit veggie pulled thymian knoblauch

amidori



- 0,6 kg veggie pulled thymian knoblauch
- 90 g Zwiebeln, weiß
- 100 g Karotten
- 80 g Sellerie
- 30 g Currypaste, gelb
- 0,5 l Kokosnussmilch
- 330 g Dosentomaten, gehackt
- 70 g Rote Linsen, roh
- 70 g Tellerlinsen, roh
- 70 g Belugalinsen, roh
- Salz

- | | | | |
|--------------|-------------------------------------|---------------|-------------------------------------|
| Cook & Serve | <input checked="" type="checkbox"/> | Cook & Hold | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Cook & Chill | <input checked="" type="checkbox"/> | Cook & Freeze | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sous vide | <input type="checkbox"/> | Green Vac | <input type="checkbox"/> |

Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und klein würfeln. Gemüse in etwas Öl anschwitzen, Currypaste zugeben, kurz mit anschwitzen und mit Kokosnussmilch ablöschen.

Dosentomaten, Tellerlinsen und Belugalinsen zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach die roten Linsen zugeben und nochmal 15 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss wird das tiefgefrorene **veggie pulled thymian knoblauch** zugegeben und nochmals aufgekocht. Das Linsencurry wird dann nur noch mit Salz und einem Schuss Apfelessig abgeschmeckt.

Linsencurry in ein Rieber thermoplates® GN 1/2 füllen, Deckel drauf und schockfrostern. Zur gewünschten Zeit auf dem K|POT® CONNECT regenerieren.

Guten Appetit!

Tipp

Perfekt abgestimmtes Programm für den K|POT® CONNECT für ein tiefgefrorenes mise en place. Als Topping zum Servieren einen Klecks veganen Joghurt verwenden.



Ø Nährwerte	pro 100g	
Energie	645 / 153	KJ / kcal
Fett	8,2	g
- davon gesättigte Fettsäuren	4,8	g
Kohlenhydrate	8,6	g
- davon Zucker	2,1	g
Eiweiß	12,2	g
Salz	0,8	g

die aufgeführten Nährwerte sind nur Richtwerte!

*die angegebenen Preise sind ca. Preise und verstehen sich netto ohne der gesetzlichen Mehrwertsteuer (pro 2 kg)

• die kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe siehe jeweilige Produktverpackung

• Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Pilz-Geschnetzeltes mit veggie pulled

amidori



0,55 kg	veggie pulled
90 g	Lauchzwiebeln
9 g	Knoblauch
250 g	Karotten
230 g	Champignons, braun
230 g	Pfifferlinge
0,62 l	Sahne
12 g	Rosmarin
12 g	Thymian

Cook & Serve	<input checked="" type="checkbox"/>	Cook & Hold	<input checked="" type="checkbox"/>
Cook & Chill	<input checked="" type="checkbox"/>	Cook & Freeze	<input checked="" type="checkbox"/>
Sous vide	<input type="checkbox"/>	Green Vac	<input type="checkbox"/>

Lauchzwiebeln, Knoblauch und Karotten schälen, putzen und in feine Würfel schneiden. Champignons vierteln, Pfifferlinge putzen und kleinschneiden.

Die Pilze mit Lauchzwiebeln, Knoblauch und Karotten 5 Minuten dünsten. Das tiefgefrorene **veggie pulled** dazugeben, ca. 3 Minuten mit anbraten und mit der Sahne ablöschen. Rosmarin und Thymian abzupfen, fein hacken und hinzugeben. Das Ganze 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Geschnetzelte in ein Rieber thermoplates® GN 1/2 füllen, Deckel drauf und schockfrostern. Zur gewünschten Zeit auf dem K|POT® CONNECT regenerieren.

Guten Appetit!

Tipp Perfekt abgestimmtes Programm für den K|POT® CONNECT für ein tiefgefrorenes mise en place.



Ø Nährwerte	pro 100g	
Energie	499 / 120	KJ / kcal
Fett	7,7	g
- davon gesättigte Fettsäuren	4,4	g
Kohlenhydrate	4,1	g
- davon Zucker	2,5	g
Eiweiß	8,6	g
Salz	0,6	g

die aufgeführten Nährwerte sind nur Richtwerte!

• *die angegebenen Preise sind ca. Preise und verstehen sich netto ohne der gesetzlichen Mehrwertsteuer (pro 2 kg)

• die kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe siehe jeweilige Produktverpackung

• Änderungen und Irrtümer vorbehalten