

Puten Wiener Nudelauflauf

mit Bio Brokkoli

Gern gegessen in:



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM40100

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Puten Bockwurst	638128	500 g
	Farfalle	332682	600 g
	Salz	70157	10 g
	Butter	5012	30 g
	Mehl	1625	30 g
	Bio H-Milch	701082	400 ml
	Bio Gemüseboullion	148696	10 g
	Trinkwasser		400 ml
	Salz	70157	5 g
	Pfeffer	85403	1 g
	Bio Brokkoli	716376	750 g
	Gouda, gerieben	658539	200 g

Zubereitung:

1. Würstchen in Scheiben schneiden.
2. Nudeln kochen: KOCHTOPF: Kochzeit: 7 Minuten (Großküche), 13-15 Minuten (Kleinmengen), für eine optimale Zubereitung pro Portion (100 g Teigwaren) 1 Liter Wasser und 10 g Salz verwenden Brokkoli garen.
3. Nudeln mit gegartem Brokkoli und den Würstchen in einen GN Behälter schichten.
4. Bechamel zubereiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und darüber geben.
5. Alles 12 Minuten im Kombidämpfer garen. Anschließend Käse darüber geben und noch einmal 5 Minuten überbacken.

* Nur national verfügbare Artikel.