



GANZ AUTHENTISCH FÜR AUGEN UND GAUMEN

LIMITED
EDITION

AGNOLOTTI
Blue'n'Bacon

www.foodservice.hilcona.com

AGNOLOTTI

Blue'n'Bacon

Natürlich blau wie der Himmel – und himmlisch im Geschmack: Agnolotti blue'n'bacon, die «Limited Edition» aus dem Pasta-Fina-Sortiment, garantieren ein exklusives Genusserlebnis. Gefüllt sind sie mit Kartoffeln der Sorte «Blaue St. Galler» und Speck aus der Schweiz, abgerundet mit einer ausgewogenen Käsemischung. Mit der auffälligen Optik und der weichen Füllung bringt das Hilcona Kulinarikteam einen überzeugenden Hingucker auf Ihre Speisekarte.



Agnolotti Blue'n'Bacon MIT ROTWEIN-ZWIEBELCONFIT UND PARMESANSAUCE

Zutaten (für 10 Personen)

1,2 kg	Hilcona Agnolotti Blue & Bacon
200 g	Butter
4	Knoblauchzehen
1	Strauch frischer Salbei
100 g	Zucker
300 g	rote Zwiebeln
0,5 dl	Aceto Balsamico
4 dl	Rotwein
1 EL	Senfsamen
1 TL	Salz
2	blaue Kartoffeln
	Öl, zum frittieren
4 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Rahm
200 g	geriebener Parmesan
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Rotwein-Zwiebelconfit: Wasser mit Zucker in einer Pfanne aufkochen. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln, Balsamico, Rotwein, Senfsamen und Salz in das Zuckerwasser geben, aufkochen und danach Hitze reduzieren. Alles ca. 60 Minuten unter gelegentlichem Rühren einköcheln lassen. Zwiebelconfit mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Kartoffelchips Garnitur: Kartoffeln waschen und samt Schale in feine Scheiben schneiden. Mit Haushaltspapier trocken tupfen. Öl auf 180 Grad erhitzen und Kartoffelscheiben ca. 4 Minuten frittieren. Chips herausnehmen, abtropfen lassen und Salzen.
3. Parmesansauce: Bouillon und Rahm aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Parmesan darunter rühren, bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten weiterköcheln, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Hilcona Agnolotti Blue & Bacon nach Packungsanweisung zubereiten. Butter in einer grossen Pfanne schmelzen und den gepressten Knoblauch darin andünsten, den gewaschenen Salbei zugeben und eine halbe Minute mit dünsten. Die Agnolotti hinzufügen und alles gut vermischen.
5. Gericht anrichten und mit Kartoffelchips, Zwiebelconfit und Parmesansauce dekorieren.



Das Pasta-Fina-Sortiment unterstützt Ihr Menüangebot von Januar bis Dezember mit saisonaler Varietät. Ob Spargeln und Bärlauch im Frühling oder Pfifferlinge und Kürbis im Herbst: Hilcona sorgt das ganze Jahr für exklusive Pastagerichte aus Ihrer Küche.



AGNOLOTTI BLUE 'N' BACON

Agnolotti mit Füllung aus blauen Schweizer Kartoffeln, Schweizer Speck und ausgewogener Käsemischung.
Stückgewicht: 11 g

Verpackung

Karton: 2 x 2 kg

Artikel

942701



7 610227 990461



BENEFITS

- VORGEGART UND GEFROSTET ·
- 3-EIER-TEIG ·
- 42 % FÜLLUNG ·

Sortiment ist exklusiv über den Gastrogrosshandel erhältlich. Verfügbarkeit kann pro Land / Händler variieren.