Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse HotellerieSuisse

Rezeptblatt AVOR | Fiche de recette Planification | Scheda per ricetta Foglio di lavoro

Thema | Thème | Tema	Quelle | Source | Fonte	Name | Nom | Nome
Gemüse	Selbstkreation	Janis Wittlin

Gericht | Mets | Pietanza: Erbsenpüree

Garmethoden | Méthodes de cuisson | Metodi di cottura: Blanchieren

Garzeit | Temps de cuisson | Tempo di cottura: 30min

Zutaten für | Ingrédients pour | Ingredienti per: 4 Personen | Personnes | Persone

..... Liter | Litres | Litri ..... Gramm | Grammes | Grammi

Menge Quantité Quantità	Zutaten Ingrédients Ingredienti	Vorbereitung/Zubereitung Mise en place / Préparation Apprestamento/Preparazione
500g	Jungerbsen	Erbesen im Salzwasser Blanchieren bis sie weich sind (ca. 2min) Die Erbsen mit den Ganzen Zuatataten püriren und durch ein dünnes Sieb streichen, abschmecken und geniessen.
2 El	Wasser	
150g	grichischer Joghurt	
5g	Pfefferminze	
1 TL	Zitonensanft	

Anrichteweise/Tipps | Présentation / Suggestions | Disposizione/Suggerimenti:

GHP | BPF | BPI:

pistor