



★★★★★  
CHEFQUALITÄT

# Vollkorn hell Ditalini

- Für bewussten Genuss in der ausgewogenen Profiküche
- Hergestellt aus 100 % österreichischem Hartweizen
- Vegane Rezeptur ohne Ei
- Geschmacklich und optisch herkömmlichen Teigwaren sehr ähnlich
- Geeignet für Saucengerichte jeder Art und einfach mit dem Löffel essbar
- Ideal auch als vegane Suppeneinlage in Vollkorn-Qualität
- Bissfest gekocht in nur 5 Minuten



Jetzt  
neu!

Produktbezeichnung	Art. Nr.	Einheit	EAN LE	Nährwerte: 100 g ungekochte Teigwaren enthalten durchschnittlich:	
Recheis Chefqualität Vollkorn hell Ditalini	320	1 x 3 kg	90 00452 320771	Energie	1491 kJ/352 kcal
				Fett	2,1 g
Zutaten: 100 % Vollkorn-Hartweizengrieß Kochzeit: ca. 5 Minuten Kann Spuren von Ei enthalten.				- davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
				Kohlenhydrate	66 g
				- davon Zucker	3,3 g
				Ballaststoffe	4,7 g
				Eiweiß	15 g
				Salz	< 0,01 g





★★★★★  
CHEFQUALITÄT



## Herzhafte Minestrone mit Vollkorn Ditalini

für 10 Portionen | Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

500 g Recheis Chefqualität Vollkorn hell Ditalini  
1.000 g Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro  
Olivenöl  
2 große, gelbe Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
300 g Karotten  
300 g Hokkaido- oder Butternusskürbis  
200 g Lauch  
1,5 l Gemüsefond  
4 Lorbeerblätter

300 g Fisolen  
200 g Staudensellerie  
2 Zucchini  
500 g gekochte, weiße Bohnen  
2 EL italienische Kräuter (z.B. WIBERG  
Italia Style Gewürzubereitung)  
Salz, schwarzer Pfeffer  
Frische Kräuter (Thymianzweige,  
Petersilie, Basilikum)  
1 Bio Zitrone (Schalenabrieb)

### Für das Parmesan Espuma:

300 ml Milch  
200 g Parmesan  
100 ml Schlagobers  
Optional etwas geriebene Muskatnuss

### Optional als Garnitur:

100 g Parmesanflocken

1. Recheis Chefqualität Vollkorn hell Ditalini laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen.
2. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in etwas Olivenöl anschwitzen. Karotten, Kürbis und Lauch klein schneiden und mit anrösten. Tomatenmark beigegeben, ebenfalls kurz mitrösten und anschließend mit Gemüsefond aufgießen. Lorbeerblätter dazugeben. Das Gemüse für ca. 10 Minuten in der Suppe köcheln lassen.
3. Währenddessen die Fisolen in ca. 1 cm große Stücke schneiden und blanchieren. Zucchini und Staudensellerie in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit den blanchierten Fisolen in die Suppe geben.
4. Nun das Sugo di Peppino al Pomodoro sowie die weißen Bohnen hinzufügen und alles zusammen für weitere 15 Minuten köcheln lassen.
5. Lorbeerblätter entfernen. Die frischen Kräuter fein hacken und unterheben, ebenso die italienische Kräutermischung. Die Minestrone mit etwas Zitronenabrieb verfeinern und abschließend mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.
6. In tiefen Suppentellern anrichten und die bissfest gekochten Ditalini hinzugeben. Mit frischen Kräutern, einigen Tupfern Parmesan Espuma und Parmesanflocken garniert servieren.

### Parmesan Espuma als feines Extra:

Den Parmesan sehr fein reiben und mit der Milch und dem Schlagobers in einem Topf unter ständigem Rühren vorsichtig erwärmen, bis sich der Käse aufgelöst hat. Die Masse dabei nicht zum Kochen bringen. Die abgekühlte Masse durch ein feines Sieb gießen, in eine Espumafflasche füllen und mit einer CO<sub>2</sub>-Patrone unter Druck setzen. Vor dem Anrichten mindestens drei Stunden kalt stellen.