

Chef to Chef

Kreative Vorspeisen aus der Flexipfanne



Die Vorspeisen, egal ob kalt oder warm, sind jedes Mal der Auftakt zu einem guten Essen oder Menüs. Sie sollten kreativ, schmackhaft und optisch ansprechend sein. Sie gelten auch als die „Magenöffner“ und stimmen uns auf einen stimmungsvollen Abend ein.

Salat von Semmelknödel und Büffelmozzarella mit Rucola und Tomaten

Für diese Vorspeise stellen sie sich einen Semmelknödelteig her und rollen diesen zu dünnen Stangen, das die Stangen nicht brechen rollen sie diese in Lebensmittelfolie und kochen diese langsam während 20 Minuten am Siedepunkt. Bei grösseren Produktionsmengen empfehle ich Ihnen dies in GN Körben in einer ELRO Flexipfanne zumachen, so können sie praktikabel und mit System arbeiten und erleichtern sich die Arbeit bei der Entnahme.



Nach dem Auskühlen schneiden sie die Semmelknödelstangen in gleichmässige Scheiben und braten diese bei 175°C in einer ELRO Flexipfanne beidseitig an.



Alle Zutaten gefällig in einem Teller anrichten, die Semmelknödelscheiben dürfen noch lauwarm sein, dadurch kommt der Mozzarella besser zur Geltung.



Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen

Herzlichst

Dirk Neumerkel

Küchenchef-Instruktor
 ELRO Werke AG
 Bremgarten / AG
demokueche@elro.ch

