

SERVIERVORSCHLÄGE

SUPER-FRITES

POUTINE MIT KÄSE, RÖSTZWIEBELN, SPECK UND BRATENSAUCE FÜR 1 PERSON

Zutaten

1 Portion SUPER-FRITES (ca. 150–200 g) ausfrittiert
Ca. 5 Tranchen gebratenen Frühstücksspeck
Röstzwiebeln nach Belieben
Käse zum Überbacken z.B. Cheddar/Greyerzer etc.
Ca. 0.5–1 dl Bratensauce

Zubereitung

Frittierte Frites in ein hitzebeständiges Geschirr geben
Gebratene Specktranchen darauf verteilen
Ein Teil Röstzwiebeln dazugeben
Mit Käse bestreuen und unter dem Salamander gratinieren
Restliche Röstzwiebeln zum Garnieren verwenden
Bratensauce nach Belieben darüber giessen, restliche Sauce à part servieren



Seit 1951 steht KADI als innovativer Produzent von Kühl- und Tiefkühlprodukten im Dienst der Schweizer Köche. Besuchen Sie uns auf www.kadi.ch. Wir haben die passende Beilage für Sie im Angebot!

SERVIERVORSCHLÄGE

SUPER-FRITES

POUTINE VEGETARISCHE VARIANTE MIT GETROCKNETEN TOMATEN, RÖSTZWIEBELN, KÄSE UND GUACAMOLE

FÜR 1 PERSON

Zutaten

1 Portion SUPER-FRITES (ca. 150–200 g) ausfrittiert

Getrocknete Tomaten in Julienne geschnitten

Guacamole aus 1 Stk. Avocado (Avocado mit etwas Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer mixen)

Röstzwiebeln nach Belieben

Käse zum Überbacken z.B. Cheddar / Greyerzer etc.

Zubereitung

Frittierte Frites in ein hitzebeständiges Geschirr geben

Ein Teil der Tomaten Julienne und Röstzwiebeln dazugeben

Mit Käse bestreuen und unter dem Salamander gratinieren

Restliche Tomaten Julienne und Röstzwiebeln beifügen

Mit 3–4 Kaffeelöffel Guacamole garnieren, restliche Guacamole à part servieren



Seit 1951 steht KADI als innovativer Produzent von Kühl- und Tiefkühlprodukten im Dienst der Schweizer Köche. Besuchen Sie uns auf www.kadi.ch. Wir haben die passende Beilage für Sie im Angebot!