



# GRILLBEILAGEN

Gefüllte Champignons  
Ausgangsmaterial

5 Champignons braun und weiss, gross  
1.000 kg Frischkäse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Tomate-Basilikum Maricrème ..... Art.-Nr. 5616

Arbeitsanleitung

1. Stiele aus den Champignons entfernen.
2. Frischkäse mit der Tomate-Basilikum Maricrème (100 g auf 1 kg Frischkäse) mischen.
3. Mischung in die Champignons füllen.

Gefüllte Tomate  
Ausgangsmaterial

5 Tomaten, gross  
1.000 kg Frischkäse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Tomate-Basilikum Maricrème ..... Art.-Nr. 5616

Arbeitsanleitung

1. Bei den Tomaten einen Deckel abschneiden, aushöhlen und auf den Kopf stellen zum Ausssaften.
2. Frischkäse mit der Tomate-Basilikum Maricrème mischen.
3. Mischung in die Tomaten füllen.

Gefüllte Zucchini  
Ausgangsmaterial

5 Zucchini, klein  
1.000 kg Frischkäse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Kräuter Knoblauch Maricrème ..... Art.-Nr. F450

Arbeitsanleitung

1. Zucchini halbieren und mit einem Löffel eine Aushöhlung herstellen.
2. Frischkäse mit der Kräuter Knoblauch Maricrème vermischen und in die Aushöhlung füllen.

Fenchel  
Ausgangsmaterial

5 Fenchel

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Knoblauch Marinade Sensia® ..... Art.-Nr. 15569

Arbeitsanleitung

1. Fenchel halbieren und mit Knoblauch Marinade Sensia® marinieren.