



FERTIG FÜR  
DEN BACKOFEN

*impulse*



BACKSCHALEN-GERICHTE FÜR IHRE FEINKOSTTHEKE



IN DER UMWELTFREUNDLICHEN VERPACKUNG

**OHNE ALUMINIUM  
100% RECYCLEBAR**



**M98096 80** | Backschale Holzoptik 100 Stück / Beutel | für 500g Inhalt



**M97954 80** | Backschalen -einfach im Backofen-Set à 100 Stück | für 1kg Inhalt

# INHALT

	<b>FLEISCHGERICHTE</b>	<b>4</b>
BBQ Kartoffeln mit Speck / Hähnchenbrust mit Bratzwiebelkruste		6
Gemüse Couscous mit Hähnchenbrust		7
Lasagne alla Bolognese		8
Mediterrane Gnocchi-Pfanne / Nudelgratin Schweizer Art		9
Schupfnudel-Kasseler-Pfanne / Schweinefilet in Jägersauce		10
Spanische Kartoffel-Gemüsepfanne / Wok-Pfanne Sweetchili		11

	<b>VEGETARISCH</b>	<b>12</b>
Kartoffelgratin / Käsespätzle		14
Spirellinudeln mit Gemüse / Vegetarische Lasagne mit Gemüse		15

	<b>PRODUKTÜBERSICHT</b>	<b>16</b>
--	-------------------------	-----------

	<b>FERNWEH IMPULSE</b>	<b>Rückseite</b>
--	------------------------	------------------

# FLEISCHGERICHTE





# BBQ-KARTOFFELN MIT SPECK

## Zutaten

1	kg	Kartoffeln gegart
50	g	<b>E7060</b> Zwiebeln Ringe/Scheiben hell
100	g	Trinkwasser
150	g	Bauchspeck in Streifen
120	g	<b>I54080</b> DEKORA® Smokey BBQ Brillant
4 Stk.	<b>M98096</b>	Backschale Holzoptik 100Stk/Btl.
1,420	kg	

## Herstellungsempfehlung

- Kartoffeln vorkochen, auskühlen und in Spalten schneiden.
- Trockenzwiebeln im Wasser einweichen und mind. 30 Minuten quellen lassen.
- Den Speck in flache Streifen schneiden.
- Alle Zutaten (bis auf die Hälfte des Specks) mit DEKORA® SMOKEY BBQ BRILLANT vermengen, sauber in Backschalen füllen und zuletzt mit dem restlichen Speck bestreuen.

## Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Heißluftofen bei 160°C ca. 20 Minuten garen oder in der Pfanne bei mäßiger Hitze garen.



## Durchschnittliche Nährwerte

### pro 100g

Energie	739 kJ / 177 kcal
Fett	12,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	12,8 g
davon Zucker	2,2 g
Eiweiß	3,0 g
Salz	2,0 g

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# HÄHNCHENBRUST MIT BRATZWIEBELKRUSTE

## Zutaten

1	kg	Hähnchenbrustfilet
80	g	<b>I52410</b> DEKORA® Bratzwiebel Brillant
80	g	<b>G74610</b> Schnitzelpanade fix & fertig GF
4 Stk.	<b>M98096</b>	Backschale Holzoptik 100Stk/Btl.
1,160	kg	

## Herstellungsempfehlung

- Hähnchenbrust sauber zuschneiden und in ca. 100g schwere Stücke schneiden.
- DEKORA® Bratzwiebel Brillant abwiegen und zusammen mit der Schnitzelpanade fix & fertig GF gründlich vermischen.
- Die Hähnchenbruststücke in einer dünnen Schicht mit der Krusten-Masse bestreichen.
- In die Backschalen einlegen

## Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Umluftofen bei 175 °C für 20-25 Minuten garen.



## Durchschnittliche Nährwerte

### pro 100g

Energie	688 kJ / 164 kcal
Fett	6,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	5,7 g
davon Zucker	5,0 g
Eiweiß	20,9 g
Salz	1,3 g

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

# GEMÜSECOUSCOUS MIT HÄHNCHENBRUST

## Zutaten

1	kg	Wasser
350	g	<b>M01378</b> CUISINOR® Gemüse Couscous CL
200	g	Paprika Mix frisch
100	g	Zucchini roh
50	g	Lauchzwiebeln
1	kg	Hähnchenbrustfilet
100	g	<b>I39520</b> DEKORA® French Garden Brillant
7	Stk.	<b>M98096</b> Backschale Holzoptik 100Stk/Btl.
2,800	kg	

## Herstellungsempfehlung

- Das Wasser aufkochen und den CUISINOR® Gemüse Couscous CL damit übergießen und sofort umrühren.
- Das Gefäß abdecken und 10 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch nochmals umrühren.
- Hähnchenbrust mit DEKORA® French Garden Brillant marinieren, auf beschichtete Bleche geben und im Kombidämpfer bei 170°C ca. 15 Minuten backen (Kerntemperatur 72°C).
- Zucchini und Paprika in feine Würfel, Lauchzwiebeln nach dem Waschen in feine Ringe schneiden.
- Gemüse unter die fertige Couscouzubereitung geben, ggf. nochmals abschmecken und sauber in Backschalen füllen.
- Die ausgekühlte Hähnchenbrust in Tranchen schneiden und anteilig auf dem Couscous verteilen.



## Durchschnittliche Nährwerte

### pro 100g

Energie	465 kJ / 111 kcal
Fett	3,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	8,8 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	10,3 g
Salz	0,7 g

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

## Zubereitungsempfehlung

Im vorgeheizten Umluftofen bei 150°C ca. 20 Minuten backen. Oder 2 Minuten bei 600-800 Watt in der Mikrowelle erhitzen.