

gefüllte Sachen

von Raymond Wiedmer

Mengen für 34 Personen

17 Stück Zucchini	klein!
680 kg Hackfleisch	--> Vegi: Peperoni fein schneiden
3.4 g Zwiebel	Stück
3.4 g Feta (griechischer Schafskäse)	Pack
6.8 Stück Pepperoni	
1.7 kg Frische Champignons	
3.4 g Frischkäse	--> Vegane Alternative!!
3.4 kg Kartoffeln	kleine / mittelgrosse
340 g Lauch	
51 g Bratbutter	Margarine
340 g Reibkäse	vegane Alternative
340 kg Mascarpone	
13.6 Stück Eier	
3.4 kg Peterli	Pack

Zucchini: mache aus Kopf

Champignons: mache aus Kopf

Kartoffeln:

Lauchrahmfüllung: Lauchstangen waschen und schneiden. Butter erhitzen und Lauch ca. 5 min dämpfen. Creme Fraiche, Reibkäse, Salz und Pfeffer mit dem Lauch vermischen Mascarpone-Füllung: Mascarpone, Reibkäse, Peterli und Gewürze gut vermischen Eier-Füllung: rohe eier aufschlagen und mit Gewürzen und Käse mischen Jeder Kartoffel in ein Stück Alufolie mit Öl einstreichen. Kartoffeln aufschneiden und aushöhlen. Das ausgehöhlte auf die Alufolie legen und Kartoffel darauf setzen. Kartoffel mit einer der drei Füllungen füllen, Deckel aufsetzen und satt in die Alufolie einwickeln. In die Glut legen.