

Make Your Bowl (Ebly Edition) von Wanda

Mengen für 54 Personen

5.4 kg Ebly	Mit Wasser oder Gemüsebouillon aufkochen (siehe Verpackung) Fest im Biss: 7 Minuten Al dente: 10 Minuten Weich: 12 Minuten) (Variieren zwischen 60g und 100g pro Person)
54 Stück Tomaten	in Würfel schneiden und für Fassstrasse bereitstellen
16.2 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden und für Fassstrasse bereitstellen
16.2 Stück Gurken	in Würfel schneiden und für Fassstrasse bereitstellen
5.4 kg Mais	für Fassstrasse bereitstellen
5.4 kg Appenzeller	in Würfel schneiden (anderer Käse oder Salatkäse oder Feta)
5.4 kg Gemüse nach Wahl	in Würfel schneiden und für Fassstrasse bereitstellen
1.08 kg Salatkernenmix	Für Topping
5.4 kg Räuchertofu	1. in Würfel schneiden (ca. 1x1x1 cm) und in Schüssel geben 2. mit Öl, Knoblauch, Gewürze und Kräuter würzen (darf gerne kräftiger schmecken - am Besten mit Tofu probieren) Z. kann auch paniert werden (Mehl -> Ei -> Cornflakes ausprobiert, war sehr lecker) 3. anbraten bis goldbraun Mein Tipp: Falls die Zeit zulässt, mind. halben Tag marinieren lassen Meine Marinade to go (einfach abschmecken wie es passt): - Öl - Knoblauch (pressen und begeben) - versch. Gewürze (Paprika, Salz, Pfeffer, Hebamare etc.) begeben und abschmecken - versch. Kräuter getrocknet oder auch frisch (Schnittlauch, Petersilien, italienische Kräuter etc.) begeben und abschmecken - Sojasauce begeben und abschmecken
2.7 Liter Brunos Best Salatsauce	als Sauce bereitstellen
2.7 kg Pesto	mit Öl anmischen und als Sauce bereitstellen