

Fischstäbchen auf Knusper-Kartoffel-Püree und Tomaten Hollandaise



Zutatenliste (10 Personen)

Menge	Maßeinheit	Name
30,00	Stück	Fischstäbchen
		PHASE Butter Flavour 0.90 KG
125,00	g	PFANNI Flocken Locker Flockenpüree 4.00 KG
250,00	ml	Milch
100,00	g	KNORR Croutinos mit Sonnenblumenkernen 0.70 KG
500,00	ml	LUKULL Sauce Hollandaise 1.00 KG
150,00	g	KNORR Tomato al Gusto mit Kräutern 1.00 KG
550,00	ml	Wasser
4,00	g	Salz

Zubereitung

Die Fischstäbchen in Butter Flavour gold-gelb braten. Die Milch, das Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Flüssigkeit auf 80°C abkühlen lassen und das Flocken Locker Flockenpüree einrühren. Kurz vor dem Anrichten die Croutinos mit Sonnenblumenkernen unter das Püree heben. Die Sauce Hollandaise mit dem Tomato al Gusto mit Kräutern aufkochen. Das Püree in die Tellermitte lang dressieren und mit den Fischstäbchen toppen. Die Hollandaise drumherum geben.

Nährwert-Informationen*

Name	Pro 100g/ml	Pro Portion
Brennwert kJ	775 kJ	1.999 kJ

Brennwert kcal	185 kcal	476 kcal
Eiweiß	6,3 g	16,2 g
Kohlenhydrate	13,9 g	35,8 g
Fett	11,6 g	30,0 g