

# Chorizo-Kartoffel-Gemüsepfanne

Rezepturbasis Portionen 10

Einsatz für 4 Portionen

	<b>Bezeichnung</b>	<b>Einsatz Basis</b>	<b>ME Kalk</b>	<b>Einsatz</b>	<b>Bemerkung</b>
1417	Chorizo Ringsalami	0,2500	kg	0,1000	
1418	Kartoffeln vorwiegend festkochend	0,6000	kg	0,2400	vorwiegend fest kochend - mit Schale
1419	Mediterranes Mischgemüse frisch	1,2000	kg	0,4800	z.B. Paprika und Zucchini, Mais, Möhren
1420	Zwiebeln 50 - 70	0,2000	kg	0,0800	in Streifen
1421	Petersilie glatt Bd		Bund	0,0000	gehackt
1422	Kochwein rot/weiß		Liter	0,0000	weiß

Kartoffeln würfeln und anbraten  
Gemüse, Zwiebeln und Knobi in Pfanne anbraten. in Scheiben geschnittene Wurst dzugeben und ebenfalls braten. Zum Schluß mit Weißwein ablöschen und Petersilie drutermischen. Die knusprigen Kartoffeln dazugeben. In Schälchen servieren

