



Ньокки из манной крупы на чечевице



Создано
прибор

V-ZUG AO
Comhair-Steam SE с 2015 года

Манная каша

700 мл молока

200 г манной крупы

½ ч. л. Соль

Для приготовления ньокки замешать молоко, соль и манную крупу в небольшой фарфоровой форме.

Поместить фарфоровую форму на решетку в холодную камеру. Готовить на пару.

Prepare

Steaming 100°C в течение 15 Mins

50 г пармезана, тертого

2 желток

25 г Сливочное масло

мускатного ореха

Пармезан, желтки, масло и мускатный орех замешать в горячую манную кашу. Дать остыть.

Чечевичные овощи

2 моркови, больших

200 г корень сельдерея, очищенный, соответствует пригл. 1 половине клубня

200 г лука-порея, примерно 1 небольшой стебель

2 головки репчатого лука

Очистить морковь и сельдерей, порезать соломкой длиной 4 см и 5 мм в толщину. Убрать с лука-порея крупноволокнистые части, разрезать напополам вдоль стебля и нарезать на полоски. Головки репчатого лука очистить, разрезать напополам и нарезать тонкими кольцами.

240 г очищенных томатов в собственном соку, из банки

2 см корня имбиря

3 зубчика чеснока

Взять очищенные томаты из банки и раздавить их вилкой. Очистить имбирь и чеснок, порезать тонкими полосками.





100 г Чечевица, красного

2 ст. л. оливкового масла

Соль

Перец

Овощи, лук, очищенные томаты, имбирь, чеснок, чечевицу и оливковое масло смешать в крупной фарфоровой форме и хорошо приправить.

Поместить форму на решетку в еще теплой камере. Готовить на пару.

Put the food in

Steaming 100°C в течение 25 Mins

Извлечь овощи из камеры.

Appliance preheating

(Pre-)heat space to level 4 with Grill

50 г пармезана, тертого

Двумя ложками сформировать из манной каши приibl. 16 ньюкки, уложить их на чечевичные овощи. Посыпать пармезаном.

Поставить фарфоровую форму на решетку на уровне 3 в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the food in

Grill level 4 for 10 Mins

Аксессуары

Фарфоровая форма, 1/3 GN

Фарфоровая форма, 1/2 GN

Решетка

