

POULET-TOPF

Klassiker Poulet mit Gemüsereis

Reis nach Parboiled-Verfahren	3 Suppenlöffel
Zwiebeln gehackt	1 Suppenlöffel
Knoblauch gehackt	½ Suppenlöffel
Karotten Würfel 5x5mm	1 Suppenlöffel
Zucchetti Würfel 5x5mm	1 Suppenlöffel
Tomaten Würfel 5x5mm	1 Suppenlöffel
Champignons Würfel 5x5mm	1 Suppenlöffel
Wasser (Fond)	8 Suppenlöffel

1. Alle Zutaten in ein Plastiksack/Schüssel geben mischen
2. Im Unterteil gleichmässig verteilen

Poulet ganz
Salz
Pfeffer schwarz gemahlen

3. Poulet würzen (auch innen)
4. Poulet in den Unterteil geben mit dem Oberteil zudecken



SWISS
TERRACOTTA
FOOD OF
LUGANO/ITALY

SWISS-TERRACOTTA-FOOD.CH GELINGT IMMER