

MARKT & PRODUKTE

Moderne Varianten



Süßkartoffel-Schupfnudeln geben schwäbischen Traditionsgerichten wie Krautschupfnudeln einen modernen Touch / Foto: Bürger Profiküche

Süßkartoffel-Schupfnudeln, Gnocchi di spinaci und Laugensemmelknödel ergänzen ab September das Sortiment von Bürger Profiküche.

Kaum ein Gemüse erfreut sich derzeit solch einer Beliebtheit wie die Süßkartoffel. Durch ihre Farbe und den Geschmack sind die Süßkartoffel-Schupfnudeln eine moderne Alternative zu klassisch schwäbischen Schupfnudeln. Sie sind genauso vielseitig verwendbar wie das Original, als Beilage oder im Pfannengericht, ob klassisch als Krautschupfnudeln oder modern interpretiert mit gebratenem Feldsalat und Kürbiskernpesto.

Die grünen Gnocchi aus Kartoffeln und Spinat verfügen über eine kräftige Basilikumnote.

Das satte Spinatgrün bleibt auch nach der Zubereitung erhalten. Die Gnocchi sind als Beilage oder Basis für Pfannengerichte einsetzbar und vervollständigen die bereits erhältlichen Gnocchi di barbabietole und Gnocchi di patate dolci zur Tricolore

Laugensemmelknödel sind eine pfiffige Variante des Küchenklassikers Semmelknödel mit kräftigem Laugenbrot. Sie passen zu Champignon-Rahmsaucen, klassischen Bratengerichten und bereichern Oktoberfest-Menüs. Die Zubereitung erfolgt schnell und einfach in Kombidämpfer oder Kochtopf.

Alle drei Produkte sind ab September erhältlich. Sie sind tiefgekühlt, einzeln zu entnehmen und damit exakt kalkulierbar.