



BOWL

PULLED TURKEY BOWL

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Pulled Turkey

- 1,5 kg Pulled Turkey, küchenfertig
- 150 g HELLMANN'S BBQ Sauce Original
- 3 g KNORR Professional Würzpaste Chili
- 150 g Zwiebeln, rot
- 15 g Blattpetersilie
- 15 g Koriander, frisch

Western Fries

- 1,2 kg Western Wedges
- n. B. PHASE Goldflex flüssig
- 30 g KNORR Würzmix für Kartoffeln / Pommes

Zubereitung:

Pulled Turkey

- Pulled Turkey auspacken und abgießen
- Fond mit HELLMANN'S BBQ Sauce aufkochen und mit KNORR Professional Würzpaste Chili abschmecken
- Zwiebeln putzen und schneiden
- Kräuter waschen und schneiden

Western Fries

- PHASE Goldflex erhitzen
- Wedges garen und würzen
- alles zusammen servieren und mit Zwiebeln und Kräutern garnieren

PROTEINREICH

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Pulled Turkey

- 1 kg Pulled Turkey, küchenfertig
- 75 g HELLMANN'S BBQ Sauce Original
- 50 g Zwiebeln, rot
- 5 g Koriander, frisch

Focaccia

- 1,2 kg Focaccia
- 250 g Cheddarkäse

Western Fries

- 800 g Western Wedges
- n. B. PHASE Goldflex flüssig

Zubereitung:

Pulled Turkey

- Pulled Turkey auspacken, abgießen, zupfen
- Fond aufkochen, mit HELLMANN'S BBQ Sauce abschmecken
- Zwiebeln putzen und schneiden
- Koriander waschen und zupfen
- alle Zutaten vermengen und bereitstellen

Focaccia

- Brot dünn aufschneiden
- mit Cheddar belegen
- Pulled Turkey-Masse verteilen
- Brot-Deckel auflegen und im Kontaktgrill leicht rösten

Western Fries

- Wedges fertig frittieren
- alles zusammen anrichten

PROTEINREICH

TO GO

PULLED TURKEY FLADENBROT



VERPACKUNGS- TIPP

Wir empfehlen Verpackungen von Duni. Mehr Infos auf Seite 15 (in diesem Folder) und auf www.duni.com





BOWL

SÜSSKARTOFFEL-GEMÜSE-FETA BOWL

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Bowl
500 g Zucchini
400 g Süßkartoffeln
400 g Mini-Paprika
100 g Zwiebeln, rot
200 g Baby-Mais
15 g KNORR Gemüse Kraftbouillon
450 g Feta-Schafskäse
30 ml PHASE Professional Butter Flavour

Marinade

30 ml Olivenöl
15 g KNORR Professional Basis für Salatdressing
Paprika Kräuter
100% natürliche Zutaten

Garnitur und Dip

100 g Avocado
250 g HELLMANN'S REAL Mayonnaise
5 g KNORR Professional Würzpaste Chili
5 g Koriander, frisch
Limettensaft

Brot

1 kg Fladenbrot

Zubereitung:

Bowl

- Gemüse waschen, putzen und schneiden
- mit Fett vermengen und im Kombidämpfer bei 160° C garen
- mit KNORR Gemüse Kraftbouillon würzen
- Feta abgießen und zupfen

Marinade

- Olivenöl mit KNORR Professional Basis für Salatdressing
Paprika Kräuter vermengen
- über das Gemüse geben und marinieren

Garnitur und Dip

- Avocado pellen und zerdrücken
- mit HELLMANN'S REAL Mayonnaise vermengen
- Koriander waschen und fein hacken
- mit KNORR Professional Würzpaste Chili und Limettensaft abschmecken und alles gleichmäßig vermengen

Brot

- Brot schneiden und leicht rösten

VEGETARISCH

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Grillgemüse

250 g Mini-Paprika
200 g Süßkartoffeln
100 g Kirschtomaten
200 g Zucchini
160 g Jalapeno, frisch, roh
30 ml PHASE Professional Butter Flavour
10 g KNORR Gemüse Kraftbouillon

Marinade

10 g KNORR Professional Basis für Salatdressing
Paprika Kräuter
100% natürliche Zutaten
200 g Feta-Schafskäse
20 ml Olivenöl

Garnitur und Dip

5 g Koriander, frisch
250 g HELLMANN'S REAL Mayonnaise
100 g Avocado
5 g KNORR Professional Würzpaste Chili
Limettensaft

Brot

10 Stück Pita

Zubereitung:

Grillgemüse

- Gemüse waschen, putzen, schneiden
- PHASE Professional Butter Flavour erhitzen und Gemüse leicht grillen
- mit KNORR Gemüse Kraftbouillon würzen und bereitstellen

Marinade

- Olivenöl mit KNORR Professional Basis für Salatdressing
Paprika Kräuter verrühren
- Feta zupfen und marinieren

Garnitur und Dip

- Koriander fein hacken
- HELLMANN'S REAL Mayonnaise mit Limettensaft glatt rühren
- Avocado putzen, schneiden und zerdrücken

Brot

- Brot leicht dämpfen
- mit der Mayonnaise innen bestreichen
- Gemüse in KNORR Professional Würzpaste Chili und Limettensaft marinieren und als Füllung zugeben
- Avocado und Koriander als Garnitur nutzen

VEGETARISCH

TO GO

PITA-TASCHE

MIT GRILLGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFEL



VERPACKUNGS- TIPP*

Eine Box mit hohen Kanten bietet deinen Pitataschen den nötigen Halt, damit auch nichts herausfällt oder ausläuft.

* Verpackung von Duni. Mehr Infos auf Seite 15 oder auf www.duni.com



KÖFTE BOWL

BOWL

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten: Köfte

1,2 kg Rinderhackfleisch
20 g Blattpetersilie
50 g Zwiebeln
40 ml Vollei
5 g KNORR Professional Würzpaste Knoblauch
24 ml KNORR Professional Flüssige Bouillon Rind – konzentriert
30 g KNORR Professional Basis für Salatdressing Paprika Kräuter
100% natürliche Zutaten

Gemüse

30 ml PHASE Professional Butter Flavour
350 g Pimentos
200 g Okraschoten
200 g Paprikaschoten

Sauce

500 g KNORR Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana

Brot

1 kg Fladenbrot

Zubereitung: Köfte

- Zwiebeln putzen und schneiden
- Petersilie waschen und hacken
- Hackfleisch mit Vollei, KNORR Professional Würzpaste Knoblauch, KNORR Professional Flüssige Bouillon Rind, KNORR Professional Basis für Salatdressing Paprika Kräuter und den Zwiebeln, sowie Petersilie vermengen, portionieren und formen
- im Kombidämpfer kurz andämpfen und bei 160° C fertig garen

Gemüse

- Gemüse putzen und schneiden
- PHASE Professional Butter Flavour erhitzen und das Gemüse anbraten

Sauce

- KNORR Tomato Pronto Napoletana erhitzen und leicht einkochen, danach das Gemüse unterheben

Brot

- Brot schneiden und leicht rösten
- alle Zutaten gemeinsam anrichten

VIEL GEMÜSE

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Köfte

600 g Rinderhackfleisch
10 g Blattpetersilie
3 g KNORR Professional Würzpaste Knoblauch

20 ml Vollei

6 g KNORR Professional Basis für Salatdressing Paprika Kräuter
100% natürliche Zutaten

9 ml

KNORR Professional Flüssige Bouillon Rind – konzentriert

Einlage

500 g Mini-Paprika
100 g Babyleafsalat
100 g Salatgurke

Dip

120 g HELLMANN'S REAL Mayonnaise
80 g Joghurt, fettarm (1,5% Fett)
25 g KNORR Professional Basis für Salatdressing French
100% natürliche Zutaten

Brot

10 Stück Lavash-Fladenbrot

Zubereitung:

Köfte

- Petersilie waschen und schneiden
- Hackfleisch mit übrigen Zutaten verkneten, portionieren und formen
- im Kombidämpfer leicht andämpfen und bei 160° C fertig garen

Einlage

- Salate waschen und zupfen
- Paprika und Gurke waschen und schneiden
- alles bereitstellen

Dip

- HELLMANN'S REAL Mayonnaise und Joghurt mit KNORR Professional Basis für Salatdressing French glatt rühren
- bereitstellen

Brot

- Lavash leicht dämpfen
- mit Joghurt-Mayonnaise bestreichen
- Salat und Gemüse, sowie Köfte einlegen und aufrollen
- später schneiden und anrichten
- ggf. in Papier einschlagen

PROTEINQUELLE

KÖFTE-ROLL

TO GO



VERPACKUNGS- TIPP*

Wenn dein Gast mehrere Portionen wünscht, ist eine längere Box die Lösung. Damit passt alles auf eine Hand.

* Verpackung von Duni. Mehr Infos auf Seite 15 oder auf www.duni.com

STREET FOOD
AROUND THE WORLD

SÜSSKARTOFFEL-ZUCCHINI-

BOWL

TABOULÉ BOWL

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Bun

10 Stück Brioche Burger-Brötchen

Patty

312 g KNORR Salatspezialität Taboulé
600 ml Trinkwasser
110 g Süßkartoffeln
110 g Zucchini
30 ml Vollei
30 ml PHASE Professional Butter Flavour

Marinade

150 g HELLMANN'S BBQ Marinade
75 g HELLMANN'S Tomato Ketchup
25 g Ahornsirup

Gemüse

30 ml PHASE Professional Butter Flavour
150 g Zucchini, gelb
400 g Zucchini
5 g KNORR Gemüse Kraftbouillon

Dip

200 g HELLMANN'S REAL Mayonnaise
50 g Limette

Garnitur

50 g Radicchio
400 g Babyleafsalat
30 g KNORR Professional Basis für Salatdressing Gartenkräuter
100% natürliche Zutaten
100 g Keimöl

Zubereitung:

Bun

- Bun schneiden, rösten und bereitlegen

Patty

- KNORR Taboulé in Trinkwasser einweichen
- Gemüse waschen und schneiden, leicht in PHASE Professional Butter Flavour anschwitzen und unterheben
- Vollei zugeben, portionieren und formen
- bei 160° C im Kombidämpfer vorgaren

Marinade

- HELLMANN'S BBQ Marinade, HELLMANN'S Tomato Ketchup und Ahornsirup aufkochen
- bereitstellen

Gemüse

- Zucchini waschen und schneiden
- in PHASE Professional Butter Flavour anbraten und würzen

Dip

- HELLMANN'S REAL Mayonnaise mit Saft und Limettenstücken glattrühren

Garnitur

- Radicchio fein schneiden
- Salat putzen und zupfen
- KNORR Professional Basis für Salatdressing Gartenkräuter mit Keimöl anrühren und Salat marinieren
- alle Zutaten einzeln in der Bowl anrichten und den Salat zugeben

VEGETARISCH

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Bun

10 Stück Brioche Burger-Brötchen

Patty

312 g KNORR Salatspezialität Taboulé
600 ml Trinkwasser
110 g Süßkartoffeln
110 g Zucchini
30 ml Vollei
30 ml PHASE Professional Butter Flavour

Marinade

150 g HELLMANN'S BBQ Marinade
75 g HELLMANN'S Tomato Ketchup
25 g Ahornsirup

Gemüse

30 ml PHASE Professional Butter Flavour
500 g Zucchini
5 g KNORR Gemüse Kraftbouillon

Dip

200 g HELLMANN'S REAL Mayonnaise
50 g Limette

Garnitur

50 g Radicchio

Salat

400 g Blattsalat Mix
30 g KNORR Professional Basis für Salatdressing Gartenkräuter
100% natürliche Zutaten
65 g Keimöl
65 ml Balsamicoessig, weiß
200 ml Wasser

Zubereitung:

Bun

- Bun schneiden, rösten und bereitlegen

Patty

- KNORR Taboulé in Trinkwasser einweichen
- Gemüse waschen und schneiden, leicht in PHASE Professional Butter Flavour anschwitzen und unterheben
- Vollei zugeben, portionieren und formen
- bei 160° C im Kombidämpfer vorgaren

Marinade

- HELLMANN'S BBQ Marinade, HELLMANN'S Tomato Ketchup und Ahornsirup aufkochen
- bereitstellen

Gemüse

- Zucchini waschen und schneiden
- in PHASE Professional Butter Flavour anbraten und würzen

Dip

- HELLMANN'S REAL Mayonnaise mit Saft und Limettenstücken glatt rühren

Garnitur

- Radicchio fein schneiden
- Burger zusammensetzen, dabei das Patty in die Marinade tauchen

Salat

- Salat küchenfertig zupfen
- Salatdressing gemäß Zubereitungsanleitung herstellen
- Salat marinieren und anrichten

VEGETARISCH

TO GO

SÜSSKARTOFFEL-ZUCCHINI-TABOULÉ-BURGER

VERPACKUNGS- TIPP*

Die Verpackungen von Duni bieten getesteten Auslaufschutz. Damit lassen sich Salat und Burger bedenkenlos in einer Box transportieren.

* Verpackung von Duni. Mehr Infos auf Seite 15 oder auf www.duni.com



PASTA BOWL

BOWL

MIT KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Pasta

- 600 g Orecchiette, Pasta
- 30 g KNORR Gemüse Kraftbouillon
- 6 l Trinkwasser

Einlagen

- 400 g Kirschtomaten
- 200 g Eingelegte Tomaten
- 200 g Kirschtomaten, gelb
- 100 g Oliven
- 500 g Burrata
- 150 g Rucola
- 50 ml Olivenöl
- 100 g Hartkäse

Marinade

- 50 ml Olivenöl
- 15 g KNORR Professional Basis für Salatdressing Italian 100% natürliche Zutaten

Sauce

- 250 g KNORR Collezione Italiana Tomatino
- 5 g KNORR Professional Würzpaste Knoblauch
- 5 g KNORR Professional Würzpaste Mediterrane Kräuter

Zubereitung:

Pasta

- Trinkwasser aufkochen und mit KNORR Gemüse Kraftbouillon abschmecken
- Pasta darin fertig garen, abgießen, abschrecken und bereitstellen

Einlagen und Marinade

- Tomaten waschen
- Kirschtomaten in Olivenöl mit KNORR Professional Basis für Salatdressing Italian bei 50° C für 24 Stunden garen
- Gelbe Tomaten halbieren und trocknen
- Eingelegte Tomaten abgießen und schneiden
- Oliven halbieren
- Rucola waschen und schneiden
- Burrata abgießen und bereitlegen
- Hartkäse hobeln

Sauce

- KNORR Tomatino aufkochen und mit KNORR Professional Würzpaste Knoblauch und KNORR Professional Würzpaste Mediterrane Kräuter abschmecken, leicht einkochen
- Pasta darin leicht einschwenken

VEGETARISCH

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Pasta

- 300 g Orecchiette, Pasta
- 3 l Trinkwasser
- 15 g KNORR Gemüse Kraftbouillon

Salat

- 150 g Rucola
- 250 g Babyleafsalat
- 150 g Kirschtomaten, rot und gelb
- 150 g Eingelegte Tomaten
- 50 g Hartkäse
- 400 g Mini-Mozzarella (vegetarisch)

Marinade

- 100 ml Olivenöl
- 50 g KNORR Professional Basis für Salatdressing Italian 100% natürliche Zutaten
- 100 ml Aceto Balsamico
- 300 ml Trinkwasser

Zubereitung:

Pasta

- Trinkwasser aufkochen, abschmecken und Pasta darin garen
- abgießen und abschrecken

Salat

- Salate waschen und zupfen
- Tomaten waschen und schneiden, gelbe Tomaten über Nacht trocknen
- eingelegte Tomaten abgießen und schneiden
- Mini-Mozzarella abgießen
- Hartkäse grob hobeln

Marinade

- Trinkwasser mit Balsamico, Olivenöl und KNORR Professional Basis für Salatdressing Italian verrühren
- bereitstellen

VEGETARISCH

TO GO

PASTA SNACK

MIT KIRSCHTOMATEN UND RUCOLASALAT



UNSER TIPP*

Salat zum Schütteln
Damit Salat frisch bleibt, kann Dressing in separatem Becher von Duni dazu gereicht werden. Vor Verzehr Dressing hinzufügen, Becher schließen und kräftig schütteln.

* Verpackung von Duni. Mehr Infos auf Seite 15 oder auf www.duni.com

