

SPECIALS

7

SÜDINDISCHES CURRY mit Rösti Bites



Zutaten (10 Personen)

- 8 g Senfsamen
- 8 g Kreuzkümmelsamen
- 20 g Linsen, rot
- Rapsöl zum Braten
- 8 Curryblätter
- 150 g Zwiebeln
- 20 g Ingwer
- 200 g Thai-Spargel
- 500 g Zucchini
- 400 ml Gemüsebrühe^{1,2}
- 400 ml Kokosmilch
- Salz, Pfeffer, Kurkuma
- 500 g Tomaten
- 1,8 kg Rösti Bites
- 20 g Koriander, frisch

Senf- und Kreuzkümmelsamen sowie Linsen mit etwas Rapsöl anrösten. Wenn die Senfsamen nicht mehr aufplatzen, die Curryblätter dazugeben, anschließend die klein geschnittenen Zwiebeln und den geriebenen Ingwer. Thai-Spargel und Zucchini klein schneiden und ebenfalls anbraten. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Wenn das Gemüse weich ist, mit den Würzzutaten abschmecken und mit klein gewürfelten Tomaten verfeinern. Zum Schluss die Rösti Bites in der Fritteuse für 3–5 Minuten bei 175 °C oder im Backofen für 15–20 Minuten bei 220 °C backen. Das Südindische Curry mit klein gehacktem Koriander bestreuen und mit den gebackenen Rösti Bites servieren.



8

PUTEN-ZUCCHINI-BÄLLCHEN mit Mega Wedges, Thymian-Dukkah und Limetten-Dip



Zutaten (10 Personen)

- 600 g Putenhackfleisch (alternativ: Rinderhackfleisch)
- 150 g Zucchini, frisch
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 15 g Minze, frisch
- 10 g Koriander, frisch
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Chilipulver
- Rapsöl zum Braten
- 150 g Saure Sahne
- 300 g Joghurt
- 10 g Limettenschale
- Salz, Pfeffer
- 2 kg Mega Wedges
- 50 g Thymian-Dukkah
- 5 Limetten, frisch

Für die Puten-Zucchini-Bällchen das Hackfleisch mit der geraspelten Zucchini, klein geschnittenen Frühlingszwiebeln und den fein gehackten Kräutern vermischen. Die Masse etwa 4–5 Minuten kneten. Zum Schluss das Ei zugeben und würzig abschmecken. Die Masse in etwa 80 g schwere Bällchen formen und in Rapsöl rundum anbraten. Die angebratenen Bällchen im Backofen bei 180 °C für ca. 10 Minuten fertig garen. In der Zwischenzeit den Limetten-Dip aus saurer Sahne, Joghurt und den Würzzutaten herstellen. Zum Schluss die Mega Wedges in der Fritteuse für 5–6 Minuten bei 175 °C oder im Backofen für 20–25 Minuten bei 220 °C backen. Die heißen Wedges mit der Thymian-Dukkah vermischen und zusammen mit den Puten-Zucchini-Bällchen, dem Limetten-Dip und einigen Limettenspalten als Dekoration servieren.



1: Glutenfrei - 2: Laktosefrei



ZEITGEIST

SCHNELL. FRISCH. TRANSPARENT.

Schnell und lecker, frisch und gesund, international und authentisch, einzigartig und überraschend ... das ist kulinarischer Zeitgeist, das ist Fast Casual Dining. Fast Casual verbindet sehr erfolgreich die Schnelligkeit von Fastfood mit frischem, gesundem Genuss in besonderer Atmosphäre.

Gehen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise und lassen Sie sich von der Snack-Kultur der Welt inspirieren. Ob Sie Ihrem Imbiss-, Kebab- oder Take-away-Betrieb ein Upgrade verpassen oder als Restaurant- oder Catering-Betreiber eine Fast-Casual-Aktion durchführen – wir sind sicher, dass (fast) alle Gastronomiebereiche von unserem „Zeitgeist“-Konzept profitieren.

SPICY JACKET WEDGES

Art. Nummer: 683500
4 x 2,5 kg



MEGA WEDGES

Art. Nummer: 803572
4 x 2,5 kg



RÖSTI BITES

Art. Nummer: 804496
4 x 2,5 kg



TELLER-RÖSTI

Art. Nummer: 803792
40 x 150 g



AVIKO-MUSTER-HOTLINE
+31 575 458 241

WWW.AVIKO.DE
TWITTER/FACEBOOK @AVIKO365



ZEITGEIST

SCHNELL. FRISCH. TRANSPARENT.



“TAKE ME AWAY”

EINE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE
DURCH DIE IMBISS-KULTUR DER WELT.

SALATE

1

THAILÄNDISCHER MÖHRENSALAT mit Rösti Bites



Zutaten (10 Personen)

- 600 g Möhren
- 400 g Kohlrabi
- 75 g Frühlingszwiebeln
- 90 g Instant Reis-Fadennudeln
- 25 g Minze, frisch
- 25 g Koriander, frisch
- ca. 200 ml Pad Thai Soße ^{1,2}
- Salz, Pfeffer
- 1,04 kg Rösti Bites (10 x 8 Stück)
- 50 g Erdnüsse, geröstet
- 25 g Seelalgenstücke, geröstet

Die Möhren und Kohlrabi schälen und fein hobeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Anschließend die Instant Reis-Fadennudeln laut Packungsangabe zubereiten. Frische Minze und Koriander grob hacken.

Zum Schluss alle Salatzutaten miteinander vermischen und abschmecken. Die Rösti Bites in der Fritteuse für 3–5 Minuten bei 175 °C oder im Backofen für 15–20 Minuten bei 220 °C backen.

Den Thai-Ländischen Möhrensalat portionieren, mit den gebackenen Rösti Bites belegen und mit den klein gehackten, gerösteten Erdnüssen und den Seelalgenstücken bestreuen und servieren.



2

QUINOA-SALAT mit Chia-Dressing auf Teller-Rösti



Zutaten (10 Personen)

- 10 Teller-Rösti
- 300 g Quinoa, rot
- 600 ml Wasser
- Salz
- 250 g Thai-Spargel
- Rapsöl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 100 g Lauchzwiebeln
- 100 g Cranberries, getrocknet
- 50 ml Limettensaft
- 80 g Rapsöl
- 45 g Dijon Senf ²
- 35 g Honig
- 15 g Chia-Samen
- Salz, Pfeffer
- 100 g Tomate
- 25 g Petersilie, frisch

Die Teller-Rösti auf einem GN-Gitter im vorgeheizten Backofen bei 220 °C für 20 Minuten bei Heißluft garen. In der Zwischenzeit den Quinoa im Salzwasser laut Packungsangabe garen. Den Thai-Spargel zerkleinern und in etwas Rapsöl braten und würzen. Lauchzwiebeln und getrocknete Cranberries klein schneiden. Alle Zutaten für das Dressing miteinander vermischen und abschmecken. Die Tomate in kleine Würfel schneiden und die Petersilie fein hacken. Alle Salatzutaten miteinander vermischen und mit dem Chia-Dressing marinieren. Den Quinoa-Salat auf die Teller-Rösti verteilen und mit den Tomatenwürfeln und der klein gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

TIPP

Statt Thai-Spargel können auch Zuckerschoten oder frischer Grünkohl verwendet werden.



1: Glutenfrei - 2: Laktosefrei

SUPPEN

3

JOGHURTSUPPE mit Mega Wedges und Ziegenkäse-Piripiri-Dip



Zutaten (10 Personen)

- 500 g Salatgurke
- 1,3 kg Joghurt, 10 % Fett
- 80 ml Wasser
- 50 g Olivenöl
- 20 g Zitronenschale
- Salz, Pfeffer weiß
- 25 g Minze, frisch
- 25 g Petersilie, frisch
- 70 g Manchego
- 20–30 g Piripiri-Schoten (aus dem Glas)
- 350 g Ziegenfrischkäse
- 250 g Saure Sahne
- 50 g Kräuterpesto ¹
- Salz, Pfeffer
- 2 kg Mega Wedges
- Salz

Die Salatgurke schälen und zusammen mit dem Joghurt, Wasser, Olivenöl, Zitronenschale, Salz und Pfeffer sehr fein mixen und abschmecken. Die Minze und die Petersilie fein hacken, untermischen und die Suppe etwa 1–2 Stunden kalt stellen. Für den Dip den Manchego fein reiben und die Piripiri-Schoten klein schneiden. Anschließend alle Dipzutaten vermischen und kräftig bis scharf abschmecken. Zum Schluss die Mega Wedges in der Fritteuse für 5–6 Minuten bei 175 °C oder im Backofen für 20–25 Minuten bei 220 °C backen und anschließend salzen.

Die kalte Suppe kurz vor dem Servieren nochmal nachschmecken, portionieren und zusammen mit den gebackenen Wedges und dem Ziegenkäse-Piripiri-Dip servieren.



4

GERÄUCHERTE PAPRIKASUPPE mit Spicy Jacket Wedges



Zutaten (10 Personen)

- 120 g Zwiebel, rot
- Rapsöl zum Braten
- 100 g Staudensellerie
- 200 g Spitzpaprika
- Paprikapulver, geräuchert
- 200 g Ajvar, mild ¹
- 300 g Paprikaschoten, gegrillt (Glas)
- 1 l Gemüsebrühe ¹
- 150 ml Sahne
- 15 g Oregano, frisch
- Salz, Pfeffer
- 2 kg Spicy Jacket Wedges

Die Zwiebeln würfeln und in Rapsöl anbraten. Klein geschnittenen Staudensellerie und Spitzpaprika zugeben. Dann geräuchertes Paprikapulver und Ajvar mit anrösten. Gegrillte Paprika abtropfen, klein schneiden und zusammen mit der Gemüsebrühe zugeben.

Alles einmal aufkochen lassen und sehr fein pürieren. Danach mit Sahne, klein gehacktem Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Spicy Jacket Wedges in der Fritteuse für 3–3,5 Minuten bei 175 °C oder im Backofen für 15–20 Minuten bei 220 °C backen.

Die Suppe portionieren und zusammen mit den gebackenen Spicy Jacket Wedges servieren.



1: Glutenfrei - 2: Laktosefrei

SANDWICHES & CO

5

PULLED TURKEY-KEBAP mit Teller-Rösti und Grillgemüse



Zutaten (10 Personen)

- 5 Teller-Rösti
- 200 g Zucchini
- 200 g Aubergine
- 200 g Tomate
- Salz, Pfeffer
- 10 Fladenbrote, geviertelt (à 120 g)
- 200 g Kräuterpesto
- 500 g Spitzkohlsalat / Krautsalat ²
- 300 g Blattsalat, frisch
- 700 g Pulled Turkey, verzehrfertig

Die Teller-Rösti auf einem GN-Gitter im vorgeheizten Backofen bei 220 °C für 20 Minuten bei Heißluft garen. In der Zwischenzeit Zucchini, Auberginen und Tomaten in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Diese anschließend grillen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Befüllen die Fladenbrotstücke aufschneiden und jeweils mit Pesto bestreichen. Danach mit Spitzkohlsalat, 1/2 Teller-Rösti, Blattsalat, dem gegrillten Gemüse und zum Abschluss mit dem Pulled Turkey befüllen.

Einfach in einer Dönertüte servieren.

INDIVIDUELL VARIIEREN

Vegetarisch: mit Halloumi
Klassisch: mit Lammfleisch vom Spieß
Modern: mit Pulled Turkey



6

SOFT-AVOCADO-GARNELEN-TACO mit Spicy Jacket Wedges



Zutaten (10 Personen)

- ca. 2 kg Garnelen, roh, geschält, entdarmt (30 Stück)
- Rapsöl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 10 Soft-Taco-Schalen (ca. 60 g/Stück)
- 200 g Avocadocreme
- 150 g Tomatensalsa, stückig
- 100 g Blattsalat, gemischt
- 200 g Cheddar
- 100 g Saure Sahne
- 50 g Koriander, frisch
- 2 kg Spicy Jacket Wedges

Die Garnelen in etwas Rapsöl braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soft-Taco-Schalen jeweils mit etwas Avocadocreme und Tomatensalsa bestreichen. Pro Taco 3 Garnelen zugeben. Anschließend Blattsalat, geriebenen Cheddar, saure Sahne und klein gezupften Koriander einfüllen. Zum Schluss die Spicy Jacket Wedges in der Fritteuse für 3–3,5 Minuten bei 175 °C oder im Backofen für 15–20 Minuten bei 220 °C backen.

Die gefüllten Soft-Avocado-Garnelen-Taco separat mit den gebackenen Spicy Jacket Wedges servieren.

1: Glutenfrei - 2: Laktosefrei