



★★★★★
CHEFQUALITÄT

Bio Teigreis

- Bewusster Genuss aus natürlichen Zutaten
- 100 % Hartweizengrieß aus biologischer Landwirtschaft
- Vegane Rezeptur - ohne Ei, mit bestem Biss
- Vielseitig einsetzbar: als reichhaltige Suppeneinlage, kreative Beilage oder Basis für cremige „Reisottos“
- Einfach mit dem Löffel zu essen – perfekter Nudelgenuss für Jung und Alt
- Bissfest gekocht in ca. 6 Minuten



Produktbezeichnung	Art. Nr.	Einheit	EAN LE	100 g enthalten durchschnittlich:	
Recheis Chefqualität Bio Teigreis	4569	1 x 5 kg	90 00452 322720	Energie	1489 kJ/351 kcal
				Fett - davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g 0,3 g
Zutaten: Bio-Hartweizengrieß (100 %). Kann Spuren von Soja und Ei enthalten. Kochzeit: ca. 6 Minuten				Kohlenhydrate - davon Zucker	71 g < 0,5 g
				Ballaststoffe	4,6 g
				Eiweiß	12 g
				Salz	< 0,01 g



Nudelreisfleisch mit Putenbrust

für 10 Portionen | Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

1000 g Recheis Chefqualität Bio Teigreis (Art. Nr.: 4569)	4 EL Tomatenmark
600 g Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro (Art. Nr.: 3517)	6 EL Paprikapulver
600 g Putenbrust	1,8 l Gemüsefond (ca.)
3 Zwiebeln, groß	Majoran, Salz
Olivenöl	

1. Die Putenbrust in feine, mundgerechte Würfel schneiden.
2. Zwiebeln schälen, klein hacken und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark, Paprikapulver und die geschnittene Putenbrust dazugeben und kurz mitrösten.
3. Mit Gemüsefond ablöschen, das Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro dazu geben und den ungekochten Recheis Chefqualität Bio Teigreis unterrühren.
4. Das Nudelreisfleisch bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 6 Minuten köcheln lassen, bis der Nudelreis bissfest ist. Bei Bedarf Gemüsefond nachgießen. Mit Majoran und Salz abschmecken.

Tipp: Für mehr Gemüseanteil können dem Gericht noch gewürfelte Paprika- und Karottenstücke beigefügt und kurz mitgeköchelt werden.