

RECIPE IDEA

with frozen riced cauliflower

REZEPTVORSCHLAG

mit gefrorenem Blumenkohlreis



The vegetable solution



EN Creamed Spinach and Cauliflower Rice

Ingredients – 6 🧑

Frozen:

- 1 kg Creamed Spinach
- 1 kg Cauliflower Rice

Other:

- 125 g Ricotta Cheese
- 50 g Parmesan Cheese Flakes
- 50 g Walnut Halves
- 1 Red Onion peeled and thinly sliced
- Salt and Pepper to season as required

Method

Combine the Creamed Spinach and Ricotta Cheese in a pan over a medium heat. Once heated through add the Parmesan and check the seasoning, adjust if required.

To serve arrange the sliced onions on the serving platter, spoon the Spinach mixture on top and garnish with the Walnuts. Ensure food is piping hot and cooked through before serving.

DE Rahmspinat mit Blumenkohlreis

Zutaten – 6 🧑

Gefroren:

- 1 kg Rahmspinat
- 1 kg Blumenkohlreis

Sonstige Zutaten:

- 125 g Ricotta
- 50 g Parmesankäse (Flocken)
- 50 g Walnüsse
- 1 rote Zwiebel
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Schneiden Sie die rote Zwiebel in dünne Scheiben. Wärmen Sie den Rahmspinat zusammen mit dem Ricotta auf. Gut umrühren und den Blumenkohlreis sowie den Parmesankäse hinzufügen.

Nach dem vollständigen Erhitzen die Zutaten auf einem Bett von roten Zwiebelscheiben anrichten, nach Geschmack würzen und mit Walnüssen garnieren.