

Vegetarisches

# Rezept

## Provence-Töpfchen mit Rustical-Braten



**VEGUSTO**

100% pflanzlich, végétale, plant-based

Schlemmen leicht gemacht: Dieses würzige Gericht verführt zum Zugreifen. Serviert in kleinen Töpfchen ist es der Star bei einem gemütlichen Abendessen.

Vegi-Service AG, Bahnhofstrasse 52, CH-9315 Neukirch (Egnach), Schweiz  
Telefon: +41(0)71 470 04 04, [www.vegi-service.ch](http://www.vegi-service.ch) • EU: [www.vegusto.com](http://www.vegusto.com)

## So wirds gemacht!

Rezept für 2 Personen

### Zutaten

- 1 mittelgrosse Zwiebel, gehackt (70 g)
- 250 g Vegusto Rustical-Braten
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 5 EL Olivenöl
- 1 Zweig Thymian, frisch oder getrocknet
- 1 Bund Basilikum (140 g), gehackt
- 10 schwarze Oliven, entsteint
- 50 g Maiskörner
- 200 g grüne Bohnen
- 50 g hartes Brot (Weissbrot ist ideal)
- 4 EL Aceto balsamico
- Pfeffer aus der Mühle, Salz
- 3-4 Cherrytomaten

### Zubereitung:

- Die Zwiebeln zusammen mit 2 EL Öl in einer Bratpfanne goldbraun anbraten.
- Den Rustical-Braten in 1 cm grosse Würfel schneiden und zusammen mit dem restlichen Öl und dem Knoblauch in die Bratpfanne geben. Die Rustical-Würfel bei mittlerer Hitze während 2 Minuten anbraten.
- Den Thymian, die Basilikumblätter, die Oliven und die Maiskörner dazugeben. Die Bratpfanne zudecken und warmhalten.
- Inzwischen die gewaschenen Bohnen in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen lassen. Das Bohnenwasser abgiessen und die Bohnen mit kaltem Wasser abschrecken.
- Die Bohnen in 2 bis 3 cm grosse Stücke schneiden und unter die Rustical-Würfel mischen.
- Das Brot in 1 cm grosse Würfel schneiden und zusammen mit dem Aceto balsamico ebenfalls unter die Rustical-Würfel mischen.
- Das fertige Gericht mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Rustical-Würfel in ofenfeste Töpfchen abfüllen. Jedes Töpfchen mit einer Cherrytomate dekorieren und im Backofen warm halten.
- Zusammen mit einem Baguette servieren.



*Dazu passt ein Basilikum-Tomatensalat mit No-Muh Würfeln.*