

Südstaaten meets Levante



Rezept
Idee

Zutaten für eine Portion:

- 10 g Schmand
- 20 g Erdnussbutter (Fertigprodukt)
- 6 Foodworks Chicken Wings Buffalo (Art.-Nr. 50000)
- 80 g Mini-Paprika, bunt (ca. 3–4 St.)
- 10 g Erdnussöl
- Salz/Pfeffer
- 3 Blätter Salatherzen, in feinen Streifen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 200 g Couscous-Salat (Fertigprodukt)

	Wareneinsatz	
zzgl. Gemeinkosten (in %)		
zzgl. Gewinn (in %)		
	Grundpreis	
zzgl. Personalkosten (in %)		
	Nettopreis	
zzgl. MwSt. (in %)		
Kalkulatorischer Verkaufspreis (brutto)		



Kalkulationshilfe für die Speisekarte:

Zur einfachen Berechnung bitte hier die Preise (in €, netto) bzw. Aufschläge (in %) eintragen:



Zubereitungsmöglichkeiten*:



Fritteuse
175 °C, 4–4,5 Min.



Kombidämpfer
200 °C, 75 %/25 %, 12–15 Min.



Kombi-Schnellgar-System

Temperatur	Zeit (Min.)	Lüfter	Mikrowelle
1. 275 °C	01:30	45 %	100 %
2. 275 °C	01:30	85 %	55 %
3. 275 °C	00:45	85 %	35 %

Zubereitung:

1. Schmand und Erdnussbutter vermischen und abschmecken.
2. Chicken Wings Buffalo zubereiten.
3. Mini-Paprika im Ganzen würzen und in Erdnussöl braten. Salatstreifen und Zitronensaft unter den Couscous-Salat heben.
4. Chicken Wings, Couscous-Salat und Paprika mit Erdnuss-Dip servieren.

* Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.