

## SAISONHIGHLIGHT PARTYBOX

Unsere neue Partybox bietet vielseitige und individuelle Kreationsmöglichkeiten und ist bestens für Partys oder Veranstaltungen geeignet. Mit ihrer Hitzebeständigkeit von 200 - 220°C ist sie zudem wasserundurchlässig und nachhaltig! Von einer Box werden ca. drei Personen satt und durch kreative Rezepte ist für jeden Geschmack etwas dabei - auch für Vegetarier!  
Überzeugen Sie ihre Kunden mit einer bunten Auswahl an Partyboxen in ihrer Theke!

**BACKSCHALE**

### 99100021 PARTYBOX

50 Stk. | Unterer Rand: 20 x 20 cm  
Oberer Rand: 22 x 22 cm  
Höhe: 6 cm





# PARTYBOX „COSTA'S“

## ZUTATEN:

200 g Jungbullen-Hüfte  
40 g Lauchzwiebeln  
20 g **G84130** DEKORA® Bunter Pfeffer CL/SG

200 g Jungbullen-Hüfte  
40 g Auberginen  
20 g **G84130** DEKORA® Bunter Pfeffer CL/SG

250 g Gnocchi gekocht  
50 g **I58730** DEKORA® Tomate Brillant Marinade  
100 g Cocktail Tomaten  
50 g rote Zwiebel  
100 g Zucchini roh  
100 g Brokkoli roh  
50 g Lauchzwiebeln  
50 g **I56230** DEKORA® Provence Brillant OKZ  
8 Stk. **I89129** Bambus Spieße 9 cm  
1 Stk. **99100021** Partybox

## HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Das Gemüse wird heiß abgewaschen, in Mundgerechte Stücke geschnitten und mit DEKORA® Provence Brillant mariniert.
2. Die Gnocchi werden mit der DEKORA® Tomate Brillant mariniert.
3. **Rindfleisch-Lauch-Spieß:**  
Hierfür nimmt man das schmale Stück der Rinderhüfte und schneidet dieses quer auf der Aufschnittmaschine in 3 mm dicke Scheiben. Mariniert werden diese mit der DEKORA® Bunter Pfeffer Brillant. In die vorbereiteten Scheiben wird der untere Teil der Lauchzwiebeln eingewickelt. Drei dieser Rollen werden hintereinander gelegt und mit den Bambusspießen aufgespießt.  
Die Spieße gleichmäßig in 3 cm breite Stücke teilen.
4. **Red-Fire-Rindfleischspieß:**  
Die Rinderhüfte wird in 3 x 2 cm dicke Würfel geschnitten. Mariniert werden die Rechtecke mit der DEKORA® Bunter Pfeffer Brillant. Die Aubergine werden in ca. 3 x 0,5 cm große Stücke geschnitten und mit den Bambusspießen aufgespießt. Immer abwechselnd Fleisch, Aubergine, Fleisch.
5. **Partybox:**  
In der Mitte der Partybox kommt eine Portion Gnocchi, außen herum wird gleichmäßig das Gemüse verteilt und von jeder Sorte werden vier Spieße sternförmig in die Partybox gegeben.

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Der Deckel von der Box wird an der Perforation abgetrennt. Den Backofen auf 200°C vorheizen, anschließend wird die Partybox im Backofen für 10-12 Minuten gegart.



## VOLLSTÄNDIGE REZEPTE:

Die vollständige Rezeptsammlung finden Sie hier:



## HERSTELLUNGSVIDEO:

Ein Herstellungsvideo finden Sie hier:

