

DAL 1827
Buitoni
PROFESSIONAL

MEDITERRANE KÜCHE IST DIE NR. 1 DER WELT

WIESO UNSERE TOMATENSAUCEN DIE BESTE WAHL SIND:

- hohe Qualität durch Tradition und echtes Handwerk
- Authentizität: echter mediterraner Geschmack
- Nachhaltigkeit dank sonnengereifter Tomaten aus Europa
- große Produktauswahl und viele Anwendungsmöglichkeiten
- Einfachheit der Anwendung in Ihren Gerichten

Nachhaltigkeit geht bei uns Hand in Hand mit authentischem Geschmack. Deswegen legen wir viel Wert auf wiederverwendbare Ressourcen und Saisonalität für beste Qualität.



Buitoni
PROFESSIONAL

ÖFFNEN, ANWENDEN, GENIESSSEN.

Unsere Tomatensaucen sind in der Anwendung ganz leicht und beschleunigen den Kochvorgang – ohne Kompromisse in der Qualität.



SO ZAUBERT MAN LECKERE, MEDITERRANE GERICHTE!



Buitoni
PROFESSIONAL

Schwierigkeitsgrad: ●●○

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN

150 g Basilikum Pesto Verde
1 kg Auberginen, in
Scheiben, gegrillt
300 g Mozzarella, geräuchert,
Streifen
800 g BUITONI SUGO
RUSTICO
200 g Mozzarella, gerieben
75 g Panko (Paniermehl)
30 g Basilikum, frisch, in
Streifen
10 g Salz
1 g Pfeffer

VORBEREITUNGEN

1. Pesto auf die Auberginen streichen und mit dem Räuchermozzarella belegen und zusammenrollen.
2. Die Hälfte des Basilikums mit Panko mischen.
3. Auberginen-Mozzarella Röllchen mit BUITONI SUGO RUSTICO übergießen und mit geriebenem Mozzarella und Basilikum-Panko bestreuen.
4. 20 Minuten bei 200°C backen.
5. Das Gericht mit dem restlichen Basilikum garnieren.



CHEFKOCH TIPPS

- Verwenden Sie regulären Mozzarella oder Ricotta Käse anstelle des geräucherten Mozzarellas.
- Getrocknete Tomaten anstelle des Pesto Verdes für einen intensiveren Tomatengeschmack verwenden.

AUBERGINEN-PARMIGIANA-RÖLLCHEN MIT PESTO

UND GLEICH
NOCH MEHR
REZEPTE

Gnocchi al pomodoro



Aranchini mit würziger
Tomatensalsa & gegrillten
Zwiebeln



Schwierigkeitsgrad: ●○○○

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN

- 100 ml Olivenöl
- 500g Zwiebeln, in Scheiben
- 15g Thymian, gehackt
- 1g Lavendel-Blüten, gehackt
- 500g BUITONI SUGO INTENSO
- 1kg Pizzateig, rund (5 Stück)
- 100g Sardellenfilets (20 Stück)
- 150g Oliven, schwarz
- 15g Basilikum, Blätter
- Salz & Pfeffer

VORBEREITUNGEN

1. Olivenöl erhitzen. Zwiebel mit Thymian/Lavendel langsam braten und karamellisieren.
2. Den Pizzateig in 1,5–2,5 cm ausrollen und mit BUITONI SUGO INTENSO, karamellisierten Zwiebeln, Sardellen, schwarzen Oliven bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Pizza bei 300°C 10 Minuten backen. Mit Basilikum-Blättern garnieren.



CHEFKOCH TIPPS

- Kann als Grab & Go serviert werden.



PIZZA MIT SARDELLEN, ZWIEBELN & SCHWARZEN OLIVEN

UND GLEICH NOCH MEHR REZEPTE

Tomaten-Risotto



Vegetarische (Protein-) Lasagne



Schwierigkeitsgrad: ●○○○

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN

- 80 ml Olivenöl
- 200 g Zwiebel, in Würfel
- 400 g BUITONI SALSA PEPERONATA
- 400 g BUITONI SALSA FRESCA CON POLPA
- 200 g Aubergine, gegrillt, in Würfel geschnitten
- 7 g Kreuzkümmel gemahlen
- 5 g Koriander gemahlen
- 20 g Paprikapulver, edelsüß GARDEN GOURMET
- 400 g FALAFEL KLASSIK (20 Stück)
- 1,2 kg Bio-Eier (20 Stück)
- 30 g Blatt-Petersilie, gehackt

VORBEREITUNGEN

1. Olivenöl erhitzen. Zwiebelwürfel glasig anbraten.
2. BUITONI SALSA PEPERONATA und BUITONI SALSA FRESCA CON POLPA hinzufügen und aufkochen. Die Auberginenwürfel hinzufügen und mit Kreuzkümmel Koriander und Paprikapulver würzen. 10 Minuten leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
3. Die GARDEN GOURMET FALAFEL KLASSIK dazugeben. In die Sauce 20 Mulden drücken und in jede Mulde vorsichtig ein Ei hineinschlagen.
4. Abgedeckt im Kombidämpfer bei 150°C 5–7 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss mit frischer Petersilie bestreuen.



CHEFKOCH TIPPS

- Genießen Sie die Shakshuka-Sauce in einem Frühstücks-Panini mit Omelett.
- Mit Harissa-Paste abschmecken.



UND GLEICH NOCH MEHR REZEPTE

Quesadilla mit gebratenen Bohnen



Baskische Hühnerkeule mit zerstampften Kartoffeln



FRÜHSTÜCK SHAKSHUKA MIT FALAFEL

Buitoni
PROFESSIONAL

Schwierigkeitsgrad: ● ○ ○

Portionen: 10

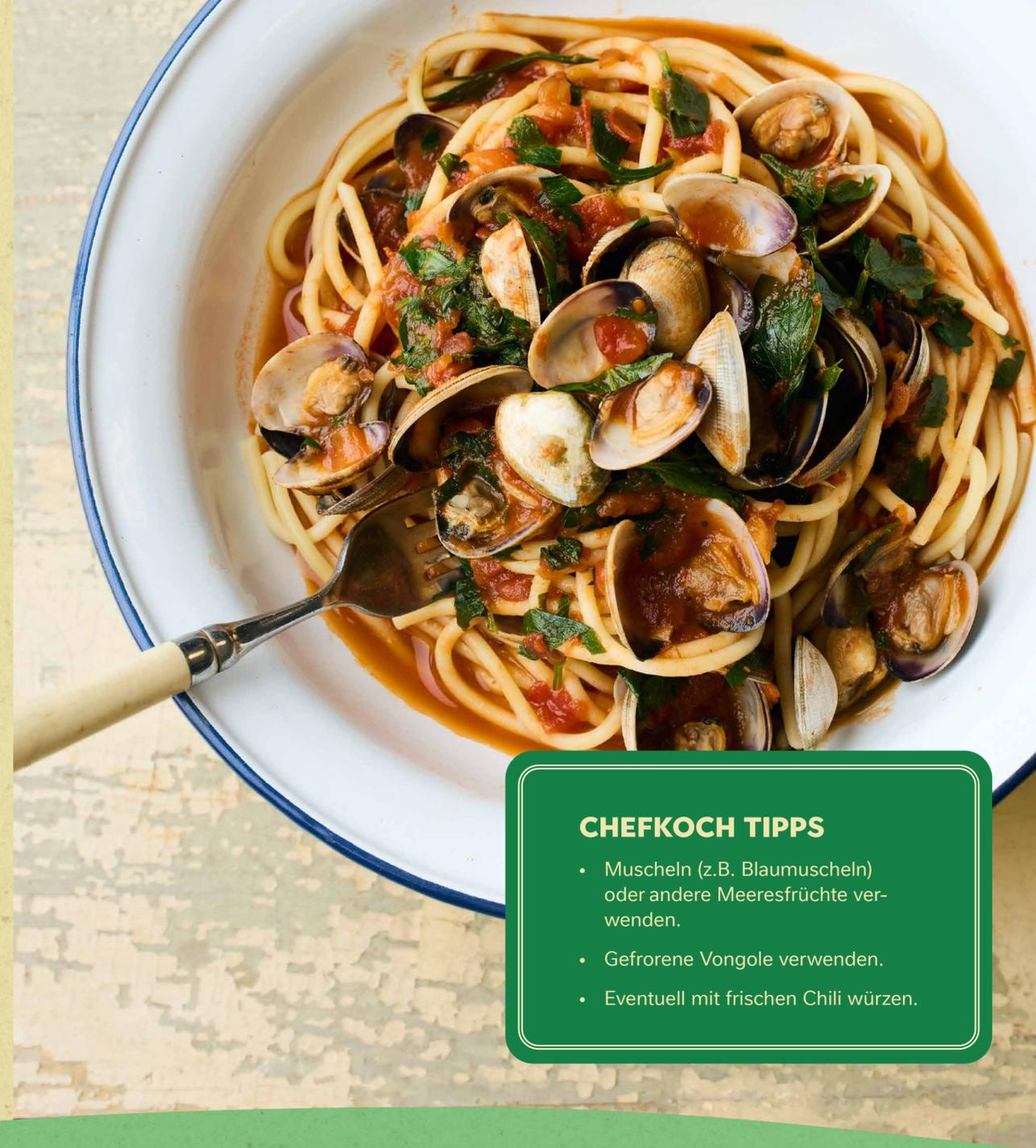
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN

150ml Weißwein
600g BUITONI SALSA FRESCA CON POLPA
200g Zwiebel, kleine Würfel
8g Knoblauchzehe, gehackt
3,5kg Vongole (Muschel-Mischung)
1,8kg Spaghetti, al dente, gekocht
40g Petersilie
Salz & Schwarzer Pfeffer

VORBEREITUNGEN

1. Weißwein, BUITONI SALSA FRESCA CON POLPA, Knoblauch und Zwiebel 5 Minuten aufkochen.
2. Muschel-Mischung dazugeben, mit Deckel abdecken und 2–3 Minuten dünsten.
3. Muschel-Tomatensauce mit Spaghetti mischen und nochmal für 2 Minuten aufkochen.
4. Mit Petersilie, schwarzem Pfeffer und Salz würzen.



CHEFKOCH TIPPS

- Muscheln (z.B. Blaumuscheln) oder andere Meeresfrüchte verwenden.
- Gefrorene Vongole verwenden.
- Eventuell mit frischen Chili würzen.

UND GLEICH NOCH MEHR REZEPTE

Provenzalischer Calamari-Salat mit Oliven, Kapern und Kartoffeln



Marokkanische Kichererbsensuppe mit Dhuka-Fladenbrot



SPAGHETTI VONGOLE AL POMODORO

Schwierigkeitsgrad: ●○○○

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN

- 100ml Olivenöl
- 400g Zucchini, grün, gegrillt, in Würfel
- 400g Zucchini, gelb, gegrillt, in Würfel
- 400g Auberginen, gegrillt, in Würfel
- 200g Zwiebel, in Würfel
- 600g BUITONI SALSA DI POMODORO
- 300g mehrfarbige Kirschtomate, halbiert
- 50g Basilikum, frisch gehackt
- Salz & Pfeffer

VORBEREITUNGEN

1. Olivenöl erhitzen und Zucchini, Auberginen sowie Zwiebel darin anbraten.
2. BUITONI SALSA DI POMODORO hinzugeben und bei 190°C 30 Minuten zugedeckt schmoren.
3. Mit Kirschtomaten und Basilikum mischen. Eventuell mit Salz und Pfeffer würzen.



CHEFKOCH TIPPS

- Halbgetrocknete Tomaten können auch hinzugefügt werden.



UND GLEICH NOCH MEHR REZEPTE

Spinat & Ricotta Ravioli in Tomatensauce mit Pecorino und Rucola



Thunfisch in scharfer Tomatensauce mit Fenchelsalat



RATATOUILLE MIT BASILIKUM

Schwierigkeitsgrad: ● ○ ○

Portionen: 10

Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN

1,6kg BUITONI SUGO FINO
400ml Sahne 30% Fett
100g Pesto Rosso
200g Hüttenkäse
100g Zwiebeln, gehackt
100g Paprika, rot, in Würfeln
8g Jalapeno, fein gehackt
40g Blattpetersilie, gehackt
400g Ciabatta Brötchen
(5 Stück)
200g reife Tomaten
50ml Olivenöl
Salz & Pfeffer

VORBEREITUNGEN

1. BUITONI SUGO FINO mit Sahne und Pesto Rosso zum Kochen bringen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Hüttenkäse, Zwiebeln, rote Paprikaschoten, Jalapeno und Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Ciabatta Brot grillen, mit aufgeschnittener Tomate einreiben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen.

CHEFKOCH TIPPS

- Servieren Sie die Suppe kalt in kleiner Portion als Amuse Bouche.
- Mit gefüllter Pasta als Garnitur servieren.



TOMATENSUPPE MIT WÜRZIGEM HÜTTENKÄSE & KATALANISCHEM TOMATENBROT

UND GLEICH NOCH MEHR REZEPTE

Paella mit roten Gambas,
Reis mit Tomaten



Cevapcici mit Ajvar-
Reis, Tomatensauce und
Zwiebelsalat



UNSERE TOMATENSAUCEN IM ÜBERBLICK



EAN KE	EAN VE	Art.Nr.	Erzeugnis	VE
8445291605824	8445291605817	12606297	BUITONI Salsa Peperonata 12x950g XI	12x 950g
8445291605763	8445291605756	12606313	BUITONI Salsa Di Pomodoro 12x950g XI	12x 950g
8445291605930	8445291605947	12606279	BUITONI Salsa Fresca Con Polpa 12x950g XI	12x 950g
8445291605855	8445291605848	12606278	BUITONI Sugo Di Pomodoro Fino 12x950g XI	12x 950g
8445291605886	8445291605879	12606301	BUITONI Sugo Di Pomodoro Intenso 12x950g XI	12x 950g
8445291605916	8445291605909	12606302	BUITONI Sugo Di Pomodoro Rustico 12x950g XI	12x 950g

EAN KE	EAN VE	Art.Nr.	Erzeugnis	VE
8445291600041	8445291600034	12606009	BUITONI Salsa Peperonata 6x3 kg XI	6x 3kg
8445291599598	8445291599604	12606028	BUITONI Salsa Di Pomodoro 6x3 kg XI	6x 3kg
8445291600621	8445291600638	12606040	BUITONI Salsa Fresca Con Polpa 6x3 kg XI	6x 3kg
8445291600218	8445291600102	12606029	BUITONI Sugo Di Pomodoro Fino 6x3 kg XI	6x 3kg
8445291600249	8445291600232	12605986	BUITONI Sugo Di Pomodoro Intenso 6x3 kg XI	6x 3kg
8445291600270	8445291600263	12606030	BUITONI Sugo Di Pomodoro Rustico 6x3 kg XI	6x 3kg

