

B HNI





INHALTSVERZEICHNIS

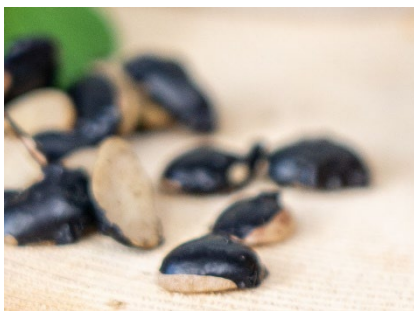
- DIE GESCHICHTE DES BOHNIs
- knusprig, saftige BOHNI-Rezepte zum Verlieben:
 1. BOHNI BURGER
 2. BOHNI BOWL
 3. BOHNI IM BLÄTTERTEIG
 4. BOHNI WRAP
 5. BOHNI MIT HÄRDÖPFUSTOCK
- fruchtig, leichte BOHNI-Rezepte zum Vernaschen:
 1. BOHNI SUSHI
 2. BOHNI MIT AUBERGINENSALAT
 3. BOHNI SUMMER BOWL
 4. BOHNI ZWIRBELZOPF
- PRODUKTINFORMATIONEN
- BESTELLABLAUF

Die Geschichte des BOHNIs

Wir setzen ein Zeichen gegen Foodwaste und kreierten mit Bohnenbruch ein ultra leckeres Produkt aus der Region, ohne Schnickschnack und Krimskrams.

Naturbelassen und verfeinert mit geschmeidigen Haferflocken, ein paar wenigen Gewürzen und getrockneten Tomaten.

Das ist unser BOHNI.



3 Tonnen
BohnenBRUCH
(halbe und
gebrochene
Bohnen) Produktion
pro Jahr



46'119 BOHNIs



Der BOHNI ist
der Gewinner
des InnoBio
Förderpreises
2022

Die BOHNIs sind ideal für die
Gastronomie:

- fixfertig und gefroren
- für die Pfanne, im Ofen
und in der Fritteuse
geeignet



Tipps für die Zubereitung des BOHNIs

Damit der BOHNI schön knusprig und saftig wird, sind folgende Zubereitungsschritte zu beachten:

In der Pfanne:

- Beim Anbraten reichlich Öl verwenden: pro Seite ca. 1 EL Öl
- Jede Seite rund 3 Minuten anbraten und den BOHNI mehrmals wenden

Im Ofen:

- Den BOHNI ins Öl tunken und bei 180° C ca. 12 Minuten backen

Extratipp:

Der BOHNI schmeckt mit einer Sauce oder einem Chutney extra köstlich



saftig, knusprig, zum Verlieben

BOHNI Rezepte

1. BOHNI BURGER
2. BOHNI BOWL
3. BOHNI IM BLÄTTERTEIG
4. BOHNI WRAP
5. BOHNI MIT HÄRDÖPFUSTOCK





BOHNI BURGER

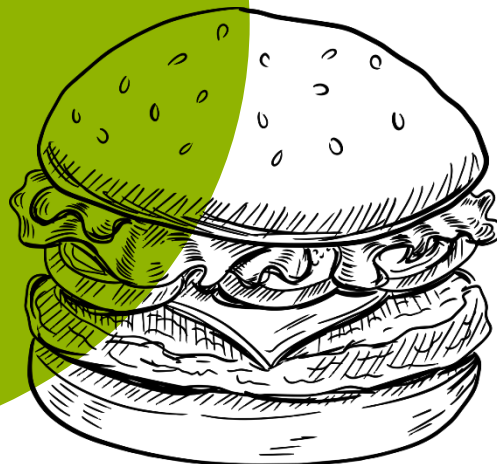


Vor- und Zubereitungszeit: 10 Minuten



Zutaten

- BOHNI Patty
- Öl zum Anbraten
- Zwiebel
- Rotkohl
- Sprossen





Zubereitung

1. BOHNI mit reichlich Öl in der Pfanne anbraten.
2. Zwiebel in Scheiben schneiden. Raclette in Pfanne schmelzen.
3. Burger Brötchen je nach Bedarf toasten und ansonsten halbieren und auf einer Seite mit Mayo bestreichen
4. Zwiebelringe drauf
5. Rotkohl hobeln und hinzugeben
6. Federkohl andünsten und mit BOHNI auf den Rotkohl geben.
7. Raclette drauf und mit Sprossen toppen.
8. Brötchendeckel mit Pesto Rosso bestreichen und fertig ist der saftige Burger.



Schmeckt
besonders gut mit
Kräuter Potato
Wedges.



BOHNI BURGER BOWL



Vor- und Zubereitungszeit: 30 Minuten



Zutaten

- BOHNI Patty
- Olivenöl
- Kartoffeln
- Zwiebel
- Rotkohl
- Federkohl
- Sprossen
- Salat
- BBQ-Sauce
- Salz
- Rosmarin
- Knoblauch



Zubereitung

1. Kartoffeln in Schnitze schneiden, mit etwas Öl einstreichen und mit etwas Knoblauch, Rosmarin und Salz würzen. Im Ofen backen oder in der Pfanne braten.
2. BOHNI mit reichlich Öl in der Pfanne auf beiden Seiten anbraten.
3. Rotkohl, Zwiebeln und Federkohl fein schneiden und zusammen mit Salat in einer Schüssel/ einem Teller anrichten.
4. Kartoffel Wedges dazu, BOHNI drauf, BBQ-Sauce darüber geben und mit Sprossen garnieren.



BOHNI WRAP



Vor- und Zubereitungszeit: 10 Minuten



Zutaten

- BOHNI Patty
- Öl zum Anbraten
- Süssmais
- Salat
- Lauch
- Zwiebeln
- Karotten
- Pesto Rosso
- Reibkäse
- Fladenbrot



Zubereitung

1. BOHNI mit reichlich Öl in der Pfanne anbraten und in Streifen schneiden.
2. Lauch und Zwiebeln andünsten und Karotten dazu geben. Alles garkochen.
3. Fladenbrot mit Pesto Rosso bestreichen, gedünstetes Gemüse darauf verteilen, Süssmais dazu geben, mit Salat, Reibkäse und BOHNI Streifen ergänzen und zu einem Wrap falten.



Für besonderen Geschmack,
gefaltet in der Bratpfanne anbraten.

BOHNI IM BLÄTTERTEIGMANTEL

 Vor- und Zubereitungszeit: 20 Minuten




Zutaten

- BOHNI Patty
- Öl zum Anbraten
- Blätterteig
- Federkohl
- Raclette Käse
- Senf



Zubereitung

1. BOHNI mit reichlich Öl anbraten
2. Blätterteig quadratisch auslegen, mit Senf bestreichen, BOHNI drauflegen, Federkohl darauf verteilen und alle Ecken des Blätterteigs zusammenfallen. Bei 180° Umluft ca. 25min backen.



wir empfehlen
knackig, frischen Salat
oder Gemüse als
Beilage

BOHNI MIT HÄRDÖPFUSTOCK

 Vor- und Zubereitungszeit: 40 Minuten



Zutaten

- Kartoffeln
- Milch
- Butter
- Muskatnuss
- Lauch
- Karotten
- Zwiebel
- BOHNI Patty
- Öl zum Anbraten
- Mehl
- Tamari
- Wasser
- Knoblauch
- Pfeffer und Salz




Zubereitung

1. BOHNls vierteln und mit Öl anbraten
2. Kartoffelstock: Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Milch dazugeben. Mit Pfeffer würzen. Wenig Muskatnuss dazu reiben
3. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken
4. Milch über die Kartoffeln giessen. Zu einem glatten Püree verrühren. Mit Salz abschmecken
5. Kartoffelstock mit Dressiersack zu kleinen Portionen auf dem Teller anrichten
6. Lauch und Karotten fein schneiden und dünsten
7. Sauce: Knoblauch und Zwiebeln dünsten, Mehl rösten und mit Tamari und Wasser ablöschen



fruchtig, leicht, zum Vernaschen

BOHNI Rezepte

1. BOHNI SUSHI
 2. BOHNI MIT AUBERGINENSALAT
 3. BOHNI SUMMER BOWL
 4. BOHNI ZWIRBELZOPF
- 





BOHNI SUSHI



Vor- und Zubereitungszeit: 15 Minuten



Zutaten

- BOHNI Patty
- Öl zum Anbraten
- Risotto Reis
- Reissessig
- Nori Blätter
- Frischkäse
- Erdbeeren



Zubereitung

1. Reis kochen
2. Erdbeeren und Gurke in Scheiben schneiden, Minze hacken
3. BOHNI Patty in Öl anbraten
4. Walnüsse rösten
5. Reis auf Nori Blätter streichen und gut andrücken, mit Erdbeeren, Gurke und Minze belegen
6. Nori Blätter mit Füllung einrollen, mit wenig Wasser das Ende andrücken und quer in einzelne Sushis schneiden
7. mit Sesam, Walnüssen und Aceto Balsamico Creme dekorieren



- Gurke
- frische Minzblätter
- Sesam und Walnüsse
- Aceto Balsamico
- Creme





BOHNI MIT AUBERGINENSALAT



Vor- und Zubereitungszeit: 30 Minuten



Zutaten

- BOHNI Patty
- Öl zum Anbraten
- Paniermehl
- Mehl
- Wasser
- Aubergine
- Cherry Tomaten
- getrocknete Tomaten
- getrocknete Datteln
- Balsamicodressing
- frische Minze
- Pinienkerne





Zubereitung

1. BOHNI Patty panieren: Mehl und Wasser mischen und in Paniermehl drehen, anbraten mit Öl
2. Aubergine in Scheiben schneiden und anbraten
3. getrocknete Tomaten und Datteln in Streifen schneiden
4. Minze fein hacken oder zupfen
5. Pinienkerne rösten
6. Cherry Tomaten dämpfen
7. Aubergine mit getrockneten Tomaten, Datteln, Minze, Balsamicodressing und Pinienkernen anrichten



BOHNI SUMMER BOWL



Vor- und Zubereitungszeit: 30 Minuten



Zutaten

- BOHNI Patty
- Mehl
- Paniermehl
- Öl zum Anbraten
- Couscous
- Heidelbeeren
- Balsamicodressing
- Tomatenmark
- Cherry Tomaten
- Pilze
- Tamari
- Birnel
- Zwiebel
- Blattspinat



Zubereitung

1. Couscous mit Bouillon in heissem Wasser ziehen lassen und mit Heidelbeeren und Balsamicodressing mischen
2. Zwiebel schneiden und mit Blattspinat mit dämpfen
3. BOHNI Patty panieren: Mehl und Wasser mischen und in Paniermehl drehen, anbraten mit Öl
4. Tomatenmark, frische Cherry Tomaten und geschnittener Zwiebel kochen
5. Champignons mit Tamari und Birnel dämpfen





BOHNI ZWIRBELZOPF



Vor- und Zubereitungszeit: 2h 40 Minuten (inkl. Ruhe- und Backzeit)



Zutaten

- Mehl
- Hefe
- Milch
- Salz
- BOHNI Patties
- Zwiebeln
- Cherry Tomaten
- Öl zum Anbraten
- Knoblauch
- Butter





Zubereitung

1. Mehl mit Hefe, Salz und Wasser zu einem Teig kneten, ca. 1.5h ruhen lassen und zu einem Rechteck auswallen
2. BOHNI Patties zerbrösmeln und mit Cherry Tomaten und Zwiebel in Öl anbraten
3. Butter, Knoblauch gepresst, angebratene BOHNI Patties und Cherry Tomaten auf den Teig streichen
4. Den Teig mit einem Messer teilen und dabei ein Ende ganz lassen
5. Die beiden Enden des Teigs zu einem Zopf flechten
6. Im Ofen bei 180°C Umluft 35-40 min. backen

Produktinformationen

Zutaten aus
zertifiziert
biologischem
Anbau



Zutaten

- Schwarzer Bohnenbruch gekocht (CH)
- Haferflocken (CH)
- getrocknete Tomaten (mit Salz)
- Maisstärke
- Knoblauchpulver
- geräuchertes Paprikapulver
- Pfeffer
- Rosmarin
- Salz (CH)

Nährwerte (pro 100g)

Energie	676 kJ / 161 kcal
Fett	2,04 g
Kohlenhydrate	26,40 g
Eiweiss	8,92 g
Salz	0,87 g

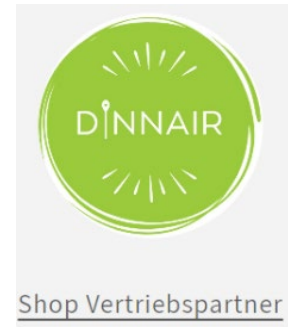
1 BOHNI wiegt ca. 90g



Bestellablauf

Bestellen kannst du die BOHNI-Patties bei Dinnair.

Und so funktioniert's, ganz einfach:



1

melde deinen Betrieb einmalig bei Dinnair an. Schreibe dazu eine E-Mail an vertrieb@dinnair.ch mit...

- der Adresse, wohin die BOHNIs sowie die Rechnung geliefert werden sollen
- der E-Mail-Adresse deines Betriebs
- Name und Vorname der Ansprechperson

2

gehe auf die Homepage von Dinnair: www.dinnair.ch
die BOHNIs findest du im Online-Shop

gut zu wissen

- die BOHNIs werden gefroren geliefert
- Bestelleinheit: 1 Gastrobox (24 Stück Patties)
- Bestellwert: CHF 69.-
- kostenlose Lieferung ab einem Bestellpreis von CHF 400.-



Wir freuen uns, wenn...

...du uns auf unserer Homepage www.bohnis.ch besuchst!

...du uns verlinkst, wenn du für deinen Betrieb Werbung machst:



Instagram: <https://www.instagram.com/bohnis.ch/?next>



Facebook: <https://www.facebook.com/bohnis.ohni>

...du deine Speisekarte mit unseren BOHNIs ergänzt 😊

mmh... so fein!
eifach zum dribissä