



TOMATEN-PESTO-TÖRTCHEN AUF VOLLKORNBROT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Scheibe(n) Vollkornbrot

FÜR DIE PESTOSCHICHT

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

1 Bund Basilikum

1 TL Pinienkerne, geröstet

1 EL Sbrinz, gerieben

2 EL Olivenöl

125 g Ricotta 45 % Fett

Salz und Pfeffer

FÜR DIE TOMATENSCHICHT

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

2 Tomate(n), entkernt

1 EL Balsamico Essig, weiss

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Aus dem Vollkornbrot mit einem Formring (8 cm Ø) 4 Scheiben ausstechen.
2. Für die Pestoschicht Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Öl zu einem Pesto mixen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. 80 g Pesto und Ricotta dazumischen und würzen.
3. Für die Tomatenschicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Brotscheiben in die Formringe legen. Tomaten- und Pestomasse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen und mit dem restlichen Pesto servieren.