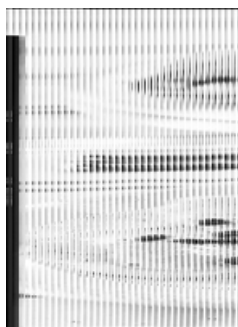




KOHLRABI TONNATO



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

4 Kohlrabi, groß

FÜR DIE SAUCE TONNATO

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
360 g Thon im Öl (Konserven), abgetropft
10 g Senf
200 g Jogurt Nature
20 g Ketchup
Kapern
Salz
Pfeffer

FÜR DIE GARNITUR

Blattsalat
rote Peperoni, in Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Thunfisch, Senf, Jogurt, Tomatenketchup und Kapern dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer pürieren.
2. content not maintained in this language
3. Kohlrabi in hauchdünne Scheiben schneiden. Dekorativ auf einen Teller legen und mit der Sauce tonnato überziehen.
4. Mit Salat, roten Peperonistreifen und Kapern garnieren.