



TOMATENMOUSSE MIT BASILIKUM



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1	Zwiebel(n), fein gehackt
1 EL	Butter
200 g	Tomaten Konserve, abgetropft, fein geschnitten
1 TL	Tomatenpüree
	Salz und Pfeffer
250 g	QimiQ Rahm-Basis
1 EL	Basilikum, fein gehackt
	Zitronensaft
	Tabasco
125 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter anrösten. Tomaten und Tomatenpüree dazugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und pürieren.
2. QimiQ Classic unter die noch heiße Tomatensauce mischen. Masse im kaltem Wasserbad abkühlen lassen.
3. Basilikum, Zitronensaft und Tabasco dazumischen.
4. Geschlagenen Rahm unterheben.
5. In Förmchen füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).