



GERÖSTETE ARTISCHOCKEN MIT PIQUILLO PEPERONI UND WEISSEM PARMESAN MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



25



mittel

ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

GERÖSTETE ARTISCHOCKEN MIT PIQUILLO PEPERONI

FÜR DAS MOUSSE

263 g QimiQ Rahm-Basis

211 g

526 g Sbrinz

150 g Sbrinz, grob gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse, Parmesan in 1 cm grösse Würfel schneiden und tiefkühlen.
2. In einen Cutter geben, QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis dazugeben und zu einer cremigen Mousse verarbeiten.
3. In Silikon-Formen abfüllen und tiefkühlen. In geriebenem Parmesan leicht wälzen.
4. Gemeinsam anrichten und mit frittierten Chilischeiben und Kresse garnieren.