



GEMÜSECARPACCIO AN PESTO ROSSO VON MICHA SCHÄRER

QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

| | |
|-----------------|----------------------------------|
| 1 | Zucchini |
| 1 | Aubergine/Melanzani |
| 1 | rote Peperoni |
| 1 | Gelbe Peperoni(s) |
| 1 | orange Peperoni(s) |
| 2 EL | Olivenöl |
| | Salz |
| | Weisser Pfeffer, frisch gemahlen |
| 100 g | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| 50 g | Passierte Tomaten |
| | Tabasco |
| 25 g | Pinienkerne, geröstet |
| 0.5 Bund | Basilikum |
| 20 g | Parmesanstreifen |

ZUBEREITUNG

1. Gemüse waschen und rüsten. Zucchetti, Aubergine und Peperoni der Länge nach in dünne Streifen schneiden.
2. Olivenöl in einer Teflonpfanne erhitzen und das Gemüse beidseitig ca. 5 Minuten im Öl leicht goldgelb anbraten. Auf einem Haushaltspapier trocken tupfen und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Passierte Tomaten unterrühren und mit Tabasco je nach Belieben würzen. Die gerösteten Pinienkerne und einige Basilikumblätter begeben.
4. Im Cutter oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Gemüsetranchen (Carpaccio) farblich abgestimmt auf einem Teller anrichten. Einen Löffel Pesto Rosso darauf verteilen. Restliches Pesto separat dazu servieren.
6. Mit Basilikum und Parmesanstreifen ausgarnieren.