



# PASTINAKENPÜREE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



## QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1000 G

<b>142 g</b>	
<b>372 g</b>	Pastinaken, frisch, geschält
<b>36 g</b>	Zwiebel(n), gewürfelt
<b>36 g</b>	Butter
<b>59 g</b>	Weisswein
<b>18 g</b>	Weissweinessig
<b>118 g</b>	Gemüsebouillon
<b>207 g</b>	Blauschimmelkäse
<b>7 g</b>	Salz
<b>1 g</b>	Cayennepfeffer
<b>5 g</b>	Stärke Novation 4600

## ZUBEREITUNG

1. Pastinaken in Scheiben schneiden und mit Zwiebel in Butter anschwitzen ohne das sie Farbe bekommen.
2. Mit Weisswein und Essig ablöschen und einreduzieren. Gemüsefond und QimiQ Saucenbasis zugeben.
3. Leicht köcheln lassen bis die Pastinaken weich sind. Im Cutter mit dem Blauschimmelkäse fein pürieren.
4. Abschmecken und die Stärke zum Schluss gut unterrühren. Kaltstellen.