



# GERÖSTETE ARTISCHOCKEN MIT PIQUILLO PAPRIKA 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.