



GRITS MIT SESAMAROMA UND GELIERTEM KÜRBIS MIT STERNANIS



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS

FÜR DIE GRITS

200 g

25 g Zwiebel(n), gewürfelt

30 g Butter

40 g Weisswein

20 g Maisgrieß

50 g Gemüsebouillon

7 g Sesamöl

4 g Schwarze Sesamkörner, geröstet

4 g Weiße Sesamkörner, geröstet

5 g Meersalz

1 g Weisser Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für die Grits Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen. Grits zugeben, kurz anrösten und mit Weisswein ablöschen.
2. QimiQ Saucenbasis und Gemüsefond zugeben und langsam unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
3. Wenn der Grits cremig und weich ist, Sesamöl und Sesamkörner untermischen, gut umrühren und würzen.
4. Auskühlen lassen.
5. Zusammen anrichten und mit Schnittlauch, frittierten Karotten und weißem und schwarzem Sesam garnieren.