



PASTINAKENPUREE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE UND VIOLETTE KAROTTENCREME



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

VIOLETTE KAROTTENCREME

FÜR DAS PASTINAKENPUREE

142 g

372 g Pastinaken, frisch, geschält

36 g Zwiebel(n), gewürfelt

36 g Butter

59 g Weisswein

18 g Weissweinessig

118 g Gemüsebouillon

207 g Blauschimmelkäse

7 g Salz

1 g Cayennepfeffer

ZUM BINDEN

8 g Stärke, z.B. Maizena

20 g Gemüsebouillon

ZUBEREITUNG

1. Für das Puree 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. Wieder zum Kochen bringen, mit Maisstärke / Gemüsefond Mischung binden und 3 Minuten köcheln lassen.
5. Abschmecken und kaltstellen.
6. Zusammen anrichten und mit Chilischeiben und Rote Beete Kresse garnieren.