



# CHEDDAR KUGELN MIT TOMATEN CHUTNEY



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

### TOMATEN CHUTNEY

### FÜR DIE CHEDDAR SPITZE

**344 g** Cheddar, sehr reif

**172 g** QimiQ Rahm-Basis

**138 g**

**138 g** Schwarze Oliven, püriert

**2 g** Kurkuma, getrocknet

### ZUM FERTIGSTELLEN

**207 g** Cheddar, klein gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Cheddarspitze, Cheddarwürfel einfrieren.
2. Käse in einen Cutter geben und mit QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen Paste verarbeiten (nicht zu lange cuttern, sonst wird die Masse zäh).
3. Kurkuma dazugeben und gut vermischen.
4. Papierstanitzel Formen, den Käse einfüllen und in der Mitte das Olivenpüree platzieren.
5. Kurz tiefkühlen. Papier entfernen, den Spitz in Cheddar Käse kurz drehen, damit an der Aussenseite die Würfel haften.
6. Zusammen anrichten und mit Wildspargel und frittierte Tomatenhaut garnieren.