



# PASTINAKENPUREE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1024 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

## ZUM BINDEN

<b>8 g</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>20 g</b>	Gemüsebouillon

## 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. Wieder zum Kochen bringen, mit die Maisstärke / Gemüsefond Mischung binden und 3 Minuten köcheln lassen.
5. Abschmecken und kaltstellen.