



GESULTZTES STEINPILZTARTAR MIT PETERLIWÜRFEL



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

GESULTZTES STEINPILZTARTAR

FÜR DAS MOUSSE

140 g	Peterli
85 g	QimiQ Rahm-Basis
50 g	Butter
4.5 g	Salz
2 g	Weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Peterli in stark gesalzenem Wasser blanchieren. Gut ausdrücken, grob schneiden und in einen Cutter geben.
2. QimiQ Classic und Butter dazugeben, zu einem feinen Püree verarbeiten und mit Salz abschmecken.
3. In eine Form abfüllen und auskühlen lassen.
4. Zusammen anrichten und mit Gemüsestroh und Chips mit Chili garnieren.