



# 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

<b>140 g</b>	Peterli
<b>85 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>50 g</b>	Butter
<b>4.5 g</b>	Salz
<b>2 g</b>	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.