



# VOL-AU-VENT MIT GEMÜSE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**40 g** Schalotte(n), fein gehackt

**50 g** Aubergine/Melanzani, klein gewürfelt

**50 g** Zucchini, klein gewürfelt

**40 g** Rüebli, klein gewürfelt

**40 g** Gelbe Rübe, klein gewürfelt

**50 g** Peperoni(s), tricolore, klein gewürfelt

**50 g** Butter

**125 ml** Klare Hühnerbouillon

**250 g** QimiQ Rahm-Basis

**1 TL** Stärke, z.B. Maizena

Salz und Pfeffer

**8 g** Peterli, gehackt

**12 Stück** Blätterteigpastetchen

## ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Gemüse in Butter anschwitzen.
2. Mit klarer Hühnerbouillon aufgiessen und weichkochen.
3. QimiQ Classic Nature dazugeben und aufkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und Ragout damit binden.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.