



VITELLO TONNATO



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g Kalbfleisch, in Weisswein gekocht, in dünne Scheiben geschnitten

FÜR DIE SAUCE TONNATO

250 g QimiQ Rahm-Basis

200 g Thon im Öl (Konserve)

15 g Sardellen in Öl, abgetropft

20 g Kapern

25 ml Zitronensaft

25 ml Balsamico Essig

25 ml Olivenöl Extra Vergine

Salz und Pfeffer

ZUM GARNIEREN

Kapern

Kresse

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce tonnato ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschnittenen Kalbfleischscheiben dekorativ auf einen Teller legen und mit der Sauce überziehen.
3. Mit Kapern und Kresse garnieren.