



# GEFÜLLTE GORGONZOLA TOMATEN

## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

<b>100 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>100 g</b>	Gorgonzola
<b>100 g</b>	Vollrahm, flüssig
<b>100 g</b>	Milch
<b>2 EL</b>	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
<b>4</b>	Tomate(n), fest
	Basilikum, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic mit Gorgonzola, Rahm, Milch, Olivenöl und Gewürzen mixen und durch ein feines Sieb passieren.
2. In den 0,5 L iSi Geourmet Whip füllen und schliessen. Eine iSi Rahmkapsel aufschrauben, kräftig schütteln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.
3. Die Kappe der Tomaten abschneiden und aufheben. Tomaten mit einem kleinen Löffel aushöhlen.
4. iSi Flasche aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals kräftig schütteln und die Masse in die vorbereiteten Tomaten einfüllen.
5. Die Tomatenkappen aufsetzen, mit Basilikum garniert servieren.