



# VITELLO TONNATO



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

**500 g** Kalbfleisch, in Weisswein gekocht, in dünne Scheiben geschnitten

## FÜR DIE SAUCE TONNATO

**500 g** QimiQ Rahm-Basis

**400 g** Thon im Öl (Konserven), abgetropft

**30 g** Sardellen in Öl, abgetropft

**40 g** Kapern

**50 ml** Zitronensaft

**50 ml** Balsamico Essig

**50 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.