



MAISKÜCKLEIN MIT CREVETTEN UND RUCOLAPESTO



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KÜCKLEIN

250 g QimiQ Rahm-Basis

300 g Mais, Konserve

50 g Butter

90 g Weissmehl

1 Ei(er)

Muskatnuss

Salz und Pfeffer

Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DAS PESTO

100 g Rucola, gehackt

50 g Pinienkerne

50 g Sbrinz

120 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

FÜR DIE GARNELEN

4 Garnele(n) à 50 g, geschält

Salz und Pfeffer

2 EL Olivenöl

Cherrytomaten, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Kücklein den Mais in Butter anschwitzen. QimiQ Classic dazugeben und schmelzen lassen. Mehl, Ei, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Eine beschichtete Pfanne mit wenig Öl auspinseln. Mit einem Esslöffel kleine, dünne Kücklein in die Pfanne geben und beidseits goldbraun anbraten.
3. Für das Pesto Rucola, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Crevetten mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten.
5. Maiskücklein mit Crevetten, Rucolapesto und Kirschtomaten garniert servieren.