



QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Stück Schweinskoteletts à 150 g
Salz und Pfeffer

250 QimiQ Whip Konditorcreme

500 Butter

100 rote Peperoni, aus dem Glas, püriert

100 g Zwiebel(n), fein gewürfelt

40 g Tomatenpüree

5 g Knoblauch, gepresst

20 g Peperonipulver, edelsüß

1 EL Balsamico Essig, 8 Jahre gelagert

1 EL Dijon Senf

20 g Salz

1 Prise(n) Zucker

Thymian, gehackt

1 Prise(n) Cayennepfeffer

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

4 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 Zitrone(n), Saft davon

1 Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language