



GESCHMORTER GEMÜSESALAT



QimiQ VORTEILE

- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS GEMÜSE

300 g	Rüebli, in Scheiben geschnitten
200 g	Zucchini, in Scheiben geschnitten
200 g	Stangensellerie, in Scheiben geschnitten
150 g	rote Peperoni, in Streifen geschnitten
	Peterli, fein gehackt
9	Thymianzweig(e), frittiert
35 ml	Olivenöl
0.5	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
150 g	Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

FÜR DIE MARINADE

50 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
30 ml	Olivenöl
20 ml	Balsamico Essig, weiss
40 g	Getrocknete Tomaten, fein gehackt
250 ml	Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer
5 g	Peterli, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 210° C Heissluft vorheizen.
2. Karotten, Zucchini, Sellerie, Peperoni, Peterli, einige Thymianzweige, Olivenöl und Knoblauch im vorgeheizten Convotherm ca. 4 Minuten schmoren. Zwiebel dazugeben und weitere 3 Minuten schmoren.
3. Für die Marinade QimiQ Classic,, Öl, Essig, Tomaten, Gemüsefond, Salz, Pfeffer und Peterli mit einem Stabmixer aufmischen.
4. Das leicht ausgekühlte Schmorgemüse in eine Schüssel geben und mit der Marinade gut vermischen.
5. Das Gemüse mit den restlichen Thymianzweigen anrichten.