



SÜSS-SAURER PEPERONIDIP



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g	rote Peperoni
	Olivenöl
250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Gervais natur
150 g	Saurer Halbrahm
30 g	Sambal Oelek
12 ml	Balsamico Essig
20 ml	Zitronensaft
3 g	Piripiri, fein gehackt
30 g	Honig
4 g	Thymian, fein gehackt
	Salz

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 225° C Heissluft vorheizen.
2. Paprikaschoten in der Mitte aufschneiden, entkernen, mit Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Convotherm so lange rösten, bis die Haut an der Oberseite dunkel ist. Paprika in Eiswasser abschrecken, Haut abziehen und pürieren.
3. content not maintained in this language
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen, abschmecken und kalt stellen.
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language