



# WARMES ZWIEBEL-PEPERONI-ESPUMA AUS DEM KISAG BLÄSER



## QimiQ VORTEILE

- Hygienische Aufbewahrung über Tage



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

**300 g**

**300 g** Zwiebel(n), klein gewürfelt

**40 g** Butter

**4 g** Rohrzucker

**45 g** Balsamico Essig

**300 g** rote Peperoni, püriert

Salz

Majoran

Kümmel, gemahlen

Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter und Zucker anschwitzen. Mit Essig ablöschen und einreduzieren.
2. Paprikapüree und QimiQ Saucenbasis dazugeben und einreduzieren. Aufmixen, durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.
3. In den 1L Kisag Bläser füllen, 2 Rahmbläserkapseln aufschrauben und gut schütteln.
4. m Wasserbad warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.