



# SCHWARZE OLIVEN- UND BASILIKUMPESTOSCHNITTEN



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Emulgiert mit Öl
- Vermindert Verfärbungen
- Längere Präsentationszeit
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## Tipps

Damit das Pesto die natürliche grüne Farbe behält, werden die Kräuter nicht in einem Mixer püriert sondern mit der Hand gehackt und beigefügt.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS BASILIKUMPESTO

<b>100 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>80 g</b>	Olivenöl
<b>70 g</b>	Basilikum, fein gehackt
<b>20 g</b>	Peterli, fein gehackt
<b>100 g</b>	Sbrinz, fein gerieben
<b>90 g</b>	Mandeln, blanchiert
<b>10 g</b>	Kapern
	Salz und Pfeffer

### FÜR DAS OLIVENPESTO

<b>100 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>80 g</b>	Olivenöl
<b>15 g</b>	Rucola, fein gehackt
<b>170 g</b>	Schwarze Oliven, fein gehackt
<b>100 g</b>	Sbrinz, fein gerieben
<b>40 g</b>	Pepitas, geröstet
<b>8 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>8 ml</b>	Balsamico Essig
	Salz und Pfeffer

### FÜR DEN BODEN

<b>500 g</b>	Blätterteig
--------------	-------------

## ZUBEREITUNG

1. Für das Basilikumpesto ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen, abschmecken und kühlen.
2. Für das Olivenpesto ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen, abschmecken und kühlen.
3. Blätterteig backen, in Streifen schneiden und auskühlen lassen.
4. Blätterteig mit Pesto bestreichen, portionieren und garnieren.