



# TOMATEN-PESTO-TÖRTCHEN AUF VOLLKORNBROT



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Scheibe(n) Vollkornbrot

### FÜR DIE PESTOSCHICHT

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**1 bouquet(s)** Basilic

**1 TL** Pinienkerne, grillé

**1 cs** Sbrinz, râpée

**2 cs** Huile d'olive

**125 g** Ricotta mind. 45 % Fett

Sel et poivre

### FÜR DIE TOMATENSCHICHT

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**2** Tomate(s), épépinée

**1 cs** Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Aus dem Vollkornbrot mit einem Formring (8 cm Ø) 4 Scheiben ausstechen.
2. Für die Pestoschicht Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Öl zu einem Pesto mixen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. 80 g Pesto und Ricotta dazumischen und würzen.
3. Für die Tomatenschicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Brotscheiben in die Formringe legen. Tomaten- und Pestomasse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen und mit dem restlichen Pesto servieren.