



# GERÖSTETE ARTISCHOCKEN MIT PIQUILLO PAPRIKA UND WEISSES PARMESAN MOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 1 REZEPT

### GERÖSTETE ARTISCHOCKEN MIT PIQUILLO PAPRIKA

#### FÜR DAS MOUSSE

**263 g** QimiQ Base crème

**211 g**

**526 g** Sbrinz

**150 g** Sbrinz, grob gerieben

## PRÉPARATION

1. Für das Mousse, Parmesan in 1 cm große Würfel schneiden und tiefkühlen.
2. In einen Cutter geben, QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis dazugeben und zu einer cremigen Mousse verarbeiten.
3. In Silikon-Formen abfüllen und tiefkühlen. In geriebenem Parmesan leicht wälzen.
4. Gemeinsam anrichten und mit frittierten Chilischeiben und Kresse garnieren.