



CHEDDAR SPITZ MIT TOMATEN CHUTNEY

QimiQ AVANTAGES

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 1 REZEPT

TOMATEN CHUTNEY

FÜR DIE CHEDDAR SPITZE

344 g Cheddar, sehr reif

172 g QimiQ Base crème

138 g

138 g , réduit en purée

2 g Kurkuma, getrocknet

ZUM FERTIGSTELLEN

207 g Cheddar, coupé en petits dés

PRÉPARATION

1. Für die Cheddar Spitz, Cheddarwürfel einfrieren.
2. Käse in einen Cutter geben und QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen Paste verarbeiten (nicht zu lange cuttern, sonst wird die Masse zäh).
3. Kurkuma dazugeben und gut vermischen.
4. Papierstanitzel Formen, den Käse einfüllen und in der Mitte das Olivenpüree platzieren.
5. Kurz tiefkühlen. Papier entfernen und den Spitz in Cheddar Käse kurz drehen, damit an der Aussenseite die Würfel haften.
6. Zusammen anrichten und mit Wildspargel und frittierter Tomatenhaut garnieren.