



GRITS MIT SESAMAROMA UND GELIERTEM KÜRBIS MIT STERNANIS



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



INGRÉDIENTS POUR 1 REZEPT

GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS

FÜR DIE GRITS

25 g	Oignon(s), coupé en dés
30 g	Beurre
40 g	Vin blanc
20 g	
200 g	
50 g	Bouillon de légumes
7 g	Huile de sésame
4 g	, grillé
4 g	, grillé
5 g	Meersalz
1 g	Poivre blanc, moulues

PRÉPARATION

1. Für die Grits Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen. Grits zugeben, kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen.
2. QimiQ Saucenbasis und Gemüsefond zugeben und langsam unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
3. Wenn der Grits cremig und weich ist, Sesamöl und Sesamkörner untermischen, gut umrühren und würzen.
4. Auskühlen lassen.
5. Zusammen anrichten und mit Schnittlauch, frittierten Karotten und weißem und schwarzem Sesam garnieren.