



# GESCHMORTER GEMÜSESALAT (CONVOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DAS GEMÜSE

<b>300 g</b>	Carotte(s), coupé en tranches
<b>200 g</b>	Courgette(s), coupé en tranches
<b>200 g</b>	Stangensellerie, coupé en tranches
<b>150 g</b>	Poivron rouge, in Streifen geschnitten
	Persil, finement hachées
<b>9</b>	Branches de thym, frittiert
<b>35 ml</b>	Huile d'olive
<b>0.5</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
<b>150 g</b>	Oignon(s), in Streifen geschnitten

### FÜR DIE MARINADE

<b>50 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>30 ml</b>	Huile d'olive
<b>20 ml</b>	Vinaigre balsamique, blanc
<b>40 g</b>	, finement hachées
<b>250 ml</b>	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
<b>5 g</b>	Persil, grossièrement haché

## PRÉPARATION

1. Convotherm auf 210° C Heißluft vorheizen.
2. Karotten, Zucchini, Sellerie, Paprika, Petersilie, einige Thymianzweige, Olivenöl und Knoblauch im vorgeheizten Convotherm ca. 4 Minuten schmoren. Zwiebel dazugeben und weitere 3 Minuten schmoren.
3. Für die Marinade QimiQ Classic, Öl, Essig, Tomaten, Gemüsefond, Salz, Pfeffer und Petersilie mit einem Stabmixer aufmischen.
4. Das leicht ausgekühlte Schmorgemüse in eine Schüssel geben und mit der Marinade gut vermischen.
5. Das Gemüse mit den restlichen Thymianzweigen anrichten.