



DREIERLEI AUFSTRICHE: RADIESCHEN-KRESSE, KAROTTEN-RUCOLA UND KRÄUTER-FRISCHKÄSE (THERMOMIX®) / DES TARTINES DE TROIS SORTES : RADIS-CRESSON, CAROTTES-ROQUETTE ET FROMAGE FRAIS AUX HERBES (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Souligne le goût propre des ingrédients
 -
 - Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
 - Liège les liquides, le pain et les pâtisseries restent secs et frais plus longtemps
 -
- Vermindert Verfärbungen
 - Réduit les décolorations
 -
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
 - Une durée de présentation plus longue sans perte de qualité
 -



Tipps

Servieren Sie die Aufstriche zu Brot, Gemüsesticks oder Ofenkartoffeln mit grünem Salat.

– Servez les tartinades avec du pain, des bâtonnets de légumes ou des pommes de terre au four accompagnées d'une salade verte.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE QIMIQ GRUNDSAUCHE_POUR LA SAUCE DE BASE QIMIQ

375 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

750 g Fromage frais

FÜR DEN RADIESCHEN-KRESSE-AUFSTRICH_POUR LA PÂTE À TARTINER AUX RADIS ET AU CRESSON

4 cs Kresse, Wurzeln abgeschnitten

100 g Radieschen

375 g vorbereitete QimiQ Grundsauce

Sel

Poivre

FÜR DEN KAROTTEN-RUCOLA-AUFSTRICH_POUR LA TARTINADE DE CAROTTES ET ROQUETTE

80 g Karotten, in Stücken_Carottes, en morceaux

40 g Rucola, halbiert_Roquette, coupée en deux

1 Gousse(s) d'ail

Sel

375 g vorbereitete QimiQ Grundsauce

FÜR DEN KRÄUTER-FRISCHKÄSE-AUFSTRICH_POUR LA PÂTE À TARTINER AU FROMAGE FRAIS AUX HERBES

1 Gousse(s) d'ail

50 g Oignon(s)

40 g frische Kräuter, gemischt, z.B.: Petersilie, ohne Stiele

375 g vorbereitete QimiQ Grundsauce

1 cs Huile d'olive

1 TL

Poivre

FÜR DAS SELBSTGEMACHTE KRÄUTERSALZ_POUR LE SEL AUX HERBES FAIT MAISON

150 g grobes Salz

getrocknete Kräuter (z.B.: 2 TL Oregano, 2 TL Basilikum, 3 TL Petersilie, 1 TL Thymian, 1 TL Rosmarin)

PRÉPARATION

1. Für die QimiQ Grundsauce: Ungekühltes QimiQ Classic und Frischkäse in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 6 vermischen. In eine Schüssel umfüllen.

—
Pour la sauce de base QimiQ : verser le QimiQ Classic non refroidi et le fromage frais dans le bol du mixeur et mélanger pendant 20 secondes/vitesse 6. Transférer dans un bol.

2. Für den Radieschen-Kresse-Aufstrich: Kresse (1 EL Kresse zum Garnieren zurückbehalten) und Radieschen in den Mixtopf geben. 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. QimiQ Grundsauce, Salz und Pfeffer dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 vermischen. Mit der zurückbehaltenen Kresse garnieren. Mixtopf spülen.

—
Pour la pâte à tartiner aux radis et au cresson : mettre le cresson (réserver 1 cs de cresson pour la décoration) et les radis dans le bol du mixeur. Hacher 3 sec./vitesse 5. Ajouter la sauce de base QimiQ, le sel et le poivre et mélanger 10 s/vitesse 3. Garnir avec le cresson réservé. Rincer le bol du mixeur.

3. Für den Karotten-Rucola-Aufstrich: Karotten, Rucola, Knoblauch und Salz in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. QimiQ Grundsauce zugeben, 8 Sek./Stufe 3 vermischen und abschmecken. In eine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.

—
Pour la pâte à tartiner aux carottes et à la roquette : mettre les carottes, la roquette, l'ail et le sel dans le bol du mixeur, hacher 20 sec./vitesse 5 et faire glisser la spatule vers le bas. Ajouter la sauce de base QimiQ, mélanger 8 sec./vitesse 3 et assaisonner. Transférer dans un bol. Rincer le bol du mixeur.

4. Für den Kräuter-Frischkäse-Aufstrich: Knoblauch, Zwiebel und Kräuter in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. QimiQ Grundsauce, 1 EL Olivenöl, Kräutersalz und Pfeffer dazugeben und 12 Sek./Stufe 3 vermischen. In eine Schüssel umfüllen.

—
Pour la pâte à tartiner au fromage frais aux herbes : mettre l'ail, l'oignon et les herbes dans le bol du mixeur, hacher 5 sec./vitesse 8 et faire glisser la spatule vers le bas. Ajouter la sauce de base QimiQ, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, du sel aux herbes et du poivre et mélanger pendant 12 secondes à la vitesse 3. Transférer dans un saladier.

5. Für das Kräutersalz: Alles in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. In ein Schraubglas füllen und nach Wunsch verwenden.

—
Pour le sel aux herbes : mettre le tout dans le bol du mixeur et hacher 5 sec./vitesse 8. Verser dans un bocal à vis et utiliser selon les goûts.