



SPARGEL-PANNA COTTA IM GLAS MIT PARMESAN-SPECK-CHIPS



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Spargel, geschält

100 ml Milch

20 ml Zitronensaft

Salz

Cayennepfeffer

Schnittlauch, fein gehackt (optional)

FÜR DIE CHIPS

100 g Parmesan, gerieben

50 g Geräucherter Bauchspeck, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Spargel in Milch weich kochen und pürieren. Etwas abkühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Spargelpüree und restliche Zutaten dazumischen.
3. In Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Für die Chips: Parmesan und Speckwürfel vermischen und Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.