



TOMATENMOUSSE MIT BASILIKUM



QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1	Zwiebel(n), fein gehackt
1 EL	Butter
200 g	Tomaten Konserve, abgetropft, fein geschnitten
1 TL	Tomatenmark
	Salz und Pfeffer
250 g	QimiQ Classic
1 EL	Basilikum, fein gehackt
	Zitronensaft
	Tabasco
125 ml	Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter ansauttieren. Tomaten und Tomatenpaste dazugeben und für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. QimiQ Classic zur heißen Tomaten Sauce dazugeben und nochmals mit einem Stabmixer pürieren. In einem kalten Wasserbad runterkühlen.
3. Basilikum, Zitronensaft und Tabasco dazugeben und nochmals pürieren.
4. Die geschlagene Sahne unterheben.
5. Die Masse in kleine Schälchen, die mit Klarsichtfolie ausgelegt sind, einfüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen, am Besten über Nacht.