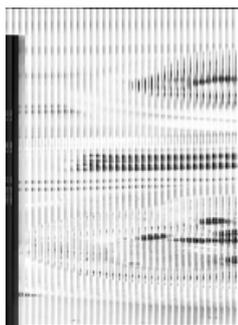




KOHLRABI TONNATO



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 große Kohlrabi, geschält

FÜR DIE SAUCE TONNATO

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

180 g Thunfisch in Öl, abgetropft, = 1 Dose

1 TL Senf

100 g Magerjoghurt

1 EL Tomatenketchup

Kapern

Salz und Pfeffer

Blattsalat, zum Dekorieren

Rote Paprikaschote(n), zum Dekorieren

Kapern, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Thunfisch, Senf, Joghurt, Tomatenketchup und Kapern dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer pürieren.
2. content not maintained in this language
3. Kohlrabi in hauchdünne Scheiben schneiden. Dekorativ auf einen Teller legen und mit der Sauce tonnato überziehen.
4. Mit Salat, roten Paprikastreifen und Kapern garnieren.