



GERÖSTETE ARTISCHOCKEN MIT PIQUILLO PAPRIKA UND WEISSEM PARMESAN MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



25



mittel

ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

GERÖSTETE ARTISCHOCKEN MIT PIQUILLO PAPRIKA

FÜR DAS MOUSSE

263 g QimiQ Classic

211 g QimiQ Sahne-Basis

526 g Parmesan

150 g Parmesan, grob gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für das Mousse, Parmesan in 1 cm große Würfel schneiden und tiefkühlen.
2. In einen Cutter geben, QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis dazugeben und zu einer cremigen Mousse verarbeiten.
3. In Silikon-Formen abfüllen und tiefkühlen. In geriebenem Parmesan leicht wälzen.
4. Gemeinsam anrichten und mit frittierten Chilischeiben und Kresse garnieren.