



PASTINAKENPÜREE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

142 g	QimiQ Sahne-Basis
372 g	Pastinaken, frisch, geschält
36 g	Zwiebel(n), gewürfelt
36 g	Butter
59 g	Weißwein
18 g	Weißweinessig
118 g	Gemüsebrühe
207 g	Blauschimmelkäse
7 g	Salz
1 g	Cayennepfeffer
5 g	Stärke Novation 4600

ZUBEREITUNG

1. Pastinaken in Scheiben schneiden und mit Zwiebel in Butter anschwitzen ohne das sie Farbe bekommen.
2. Mit Weißwein und Essig ablöschen und einreduzieren. Gemüsefond und QimiQ Saucenbasis zugeben.
3. Leicht köcheln lassen bis die Pastinaken weich sind. Im Cutter mit dem Blauschimmelkäse fein pürieren.
4. Abschmecken und die Stärke zum Schluss gut unterrühren. Kaltstellen.