



# CHEDDAR SPITZ MIT TOMATEN CHUTNEY

## QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

### TOMATEN CHUTNEY

### FÜR DIE CHEDDAR SPITZE

**344 g** Cheddar, sehr reif

**172 g** QimiQ Classic

**138 g** QimiQ Sahne-Basis

**138 g** Schwarze Oliven, püriert

**2 g** Kurkuma, getrocknet

### ZUM FERTIGSTELLEN

**207 g** Cheddar, klein gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Cheddar Spitz, Cheddarwürfel einfrieren.
2. Käse in einen Cutter geben und QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen Paste verarbeiten (nicht zu lange cuttern, sonst wird die Masse zäh).
3. Kurkuma dazugeben und gut vermischen.
4. Papierstanitzel Formen, den Käse einfüllen und in der Mitte das Olivenpüree platzieren.
5. Kurz tiefkühlen. Papier entfernen und den Spitz in Cheddar Käse kurz drehen, damit an der Aussenseite die Würfel haften.
6. Zusammen anrichten und mit Wildspargel und frittierter Tomatenhaut garnieren.