



# GRITS MIT SESAMAROMA UND GELIERTEM KÜRBIS MIT STERNANIS



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

### GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS

#### FÜR DIE GRITS

<b>200 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>25 g</b>	Zwiebel(n), gewürfelt
<b>30 g</b>	Butter
<b>40 g</b>	Weißwein
<b>20 g</b>	Maisgrieß
<b>50 g</b>	Gemüsebrühe
<b>7 g</b>	Sesamöl
<b>4 g</b>	Schwarze Sesamkörner, geröstet
<b>4 g</b>	Weißer Sesamkörner, geröstet
<b>5 g</b>	Meersalz
<b>1 g</b>	Weißer Pfeffer, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Grits Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen. Grits zugeben, kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen.
2. QimiQ Saucenbasis und Gemüsefond zugeben und langsam unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
3. Wenn der Grits cremig und weich ist, Sesamöl und Sesamkörner untermischen, gut umrühren und würzen.
4. Auskühlen lassen.
5. Zusammen anrichten und mit Schnittlauch, frittierten Karotten und weißem und schwarzem Sesam garnieren.