



SÜSSKARTOFFEL MIT SCHWARZES DYAB-LA BOHNENPÜREE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

SÜSSKARTOFFELCREME

FÜR DAS BOHNENENPÜREE

180 g	QimiQ Sahne-Basis
729 g	schwarze [Dyab-la] Bohnen
5 g	Zucker
3 g	Meersalz
1 g	Zimt
2 g	Kardamom
6 g	Ingwerknolle, klein gewürfelt
80 g	Ananas, klein gewürfelt
3 g	Stärke Novation 4600

ZUBEREITUNG

1. Für das Püree die Schwarze Bohnen über Nacht einweichen. In ca. 2,5 Liter Wasser weich kochen.
2. Zwei Drittel der warmen Bohnen mit einem Mixstab pürieren und mit QimiQ Saucenbasis vermischen.
3. Mit Zucker, Salz, Zimt, Kardamon und Ingwer abschmecken. Kokosflocken, Ananas und restliche Bohnen dazugeben und gut vermischen.
4. Stärke darüberstreuen und gut vermischen.
5. Masse in eine Form einfüllen. Auskühlen lassen und in die gewünschte Form schneiden.
6. Zusammen anrichten und mit frittierten Kartoffelwürfel, schwarzen Bohnen und Kresse garnieren.