



# PASTINAKENPUREE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE UND VIOLETTE KAROTTENCREME



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

### VIOLETTE KAROTTENCREME

### FÜR DAS PASTINAKENPUREE

<b>142 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>372 g</b>	Pastinaken, frisch, geschält
<b>36 g</b>	Zwiebel(n), gewürfelt
<b>36 g</b>	Butter
<b>59 g</b>	Weißwein
<b>18 g</b>	Weißweinessig
<b>118 g</b>	Gemüsebrühe
<b>207 g</b>	Blauschimmelkäse
<b>7 g</b>	Salz
<b>1 g</b>	Cayennepfeffer

### ZUM BINDEN

<b>8 g</b>	Maisstärke
<b>20 g</b>	Gemüsebrühe

## ZUBEREITUNG

1. Für das Puree 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. Wieder zum Kochen bringen, mit Maisstärke / Gemüsefond Mischung binden und 3 Minuten köcheln lassen.
5. Abschmecken und kaltstellen.
6. Zusammen anrichten und mit Chilischeiben und Rote Beete Kresse garnieren.