



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

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

ZUM BINDEN

8 g	Maisstärke
20 g	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.