



CHEDDAR KUGELN MIT TOMATEN CHUTNEY



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



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 Cheddarspitze, Cheddarwürfel einfrieren.
2. Käse in einen Cutter geben und mit 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, den Spitz in Cheddar Käse kurz drehen, damit an der Aussenseite die Würfel haften.
6. Zusammen anrichten und mit Wildspargel und frittiertes Tomatenhaut garnieren.