



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

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