



GESULTZTES STEINPILZTARTAR MIT PETERSILIENWÜRFEL



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 REZEPT

GESULTZTES STEINPILZTARTAR

FÜR DAS MOUSSE

140 g	Petersilie
85 g	QimiQ Classic
50 g	Butter
4.5 g	Salz
2 g	Weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Petersilie in stark gesalzenem Wasser blanchieren. Gut ausdrücken, grob schneiden und in einen Cutter geben.
2. QimiQ Classic und Butter dazugeben, zu einem feinen Püree verarbeiten und mit Salz abschmecken.
3. In eine Form abfüllen und auskühlen lassen.
4. Zusammen anrichten und mit Gemüsestroh und Chips mit Chili garnieren.