



# SPARGEL-PANNA COTTA IM GLAS MIT PARMESAN-SPECK-CHIPS



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Garantiert stabil und kompakt
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**325 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Spargel, geschält

**250 ml** Milch

**50 ml** Zitronensaft

Salz

Cayennepfeffer

Schnittlauch, fein gehackt (optional)

## FÜR DIE CHIPS

**250 g** Parmesan, gerieben

**130 g** Geräucherter Bauchspeck, klein gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Spargel in Milch weich kochen und pürieren. Etwas abkühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Spargelpüree und restliche Zutaten dazumischen.
3. In Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Für die Chips: Parmesan und Speckwürfel vermischen und Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.