



VOL-AU-VENT MIT GEMÜSE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

40 g Schalotte(n), fein gehackt

50 g Aubergine/Melanzani, klein gewürfelt

50 g Zucchini, klein gewürfelt

40 g Karotten, klein gewürfelt

40 g Gelbe Rübe, klein gewürfelt

50 g Paprikaschoten, tricolore, klein gewürfelt

50 g Butter

125 ml Klare Hühnersuppe

250 g QimiQ Classic

1 TL Stärke

Salz und Pfeffer

8 g Petersilie, gehackt

12 Stück Blätterteigpastetchen

ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Gemüse in Butter anschwitzen.
2. Mit klarer Hühnersuppe aufgießen und weichkochen.
3. QimiQ Classic dazugeben und aufkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und Ragout damit binden.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.