



VITELLO TONNATO



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

500 g Kalbfleisch, in Weißwein gekocht, in dünne Scheiben geschnitten

FÜR DIE SAUCE TONNATO

500 g QimiQ Classic

400 g Thunfisch Konserve in Öl, abgetropft

30 g Sardellen in Öl, abgetropft

40 g Kapern

50 ml Zitronensaft

50 ml Balsamico-Essig

50 ml Olivenöl Extra Vergine

Salz und Pfeffer

ZUM GARNIEREN

Kapern

Kresse

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce tonnato ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Geschnittenen Kalbfleischscheiben dekorativ auf einen Teller legen und mit der Sauce überziehen.
3. Mit Kapern und Kresse garnieren.