



MAISKÜCHLEIN MIT GARNELEN UND RUCOLAPESTO



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE KÜCHLEIN

250 g QimiQ Classic
300 g Mais, Konserve
50 g Butter
90 g Mehl
1 Ei(er)
Muskatnuss
Salz und Pfeffer
Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DAS PESTO

100 g Rucola, gehackt
50 g Pinienkerne
50 g Parmesan
120 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

FÜR DIE GARNELEN

4 Garnele(n) à 50 g, geschält
Salz und Pfeffer
2 EL Olivenöl
Kirschtomaten, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Küchlein: Mais in Butter anschwitzen. QimiQ Classic dazugeben und schmelzen lassen. Mehl, Ei, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Eine beschichtete Pfanne mit wenig Öl auspinseln. Mit einem Esslöffel kleine, dünne Küchlein in die Pfanne geben und beidseits goldbraun anbraten.
3. Für das Pesto: Rucola, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten.
5. Maisküchlein mit Garnelen, Rucolapesto und Kirschtomaten garniert servieren.