



# INGWERPARFAIT MIT RHABARBERRAGOUT



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS INGWERPARFAIT

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 150 g** Mascarpone
- 100 g** Zucker
- 30 g** Eingelegter Ingwer, fein geschnitten
- 250 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DAS RHABARBERRAGOUT

- 250 ml** Granatapfel Fruchtsaft
- 50 g** Zucker
- 10 g** Vanillepuddingpulver
- 500 g** Rhabarber, frisch, in Stücke geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Für das Ingwerparfait: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker und Ingwer dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Masse in Förmchen füllen und tiefkühlen.
3. Für das Rhabarberragout: Granatapfelsaft mit Zucker aufkochen. Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die kochene Flüssigkeit rühren. Etwas köcheln lassen und den Rhabarber dazugeben. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
4. Ingwerparfait mit dem Rhabarberragout servieren.