



# SPARGEL-CORDON BLEU MIT FRÜHLINGSKRÄUTERDIP



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN FRÜHLINGSKRÄUTERDIP

**300 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 ml** Gemüsebrühe

**40 g** Grünes Pesto, Bärlauch oder Basilikum

**120 g** Frischkäse

**1 Prise(n)** Salz und Pfeffer

Zucker

### FÜR DAS SPARGEL-CORDON BLEU

**10** Schweineschnitzel à 160 g

Salz und Pfeffer

**10 Scheiben** Schinken

**10 Scheiben** Gouda 45 % Fett

**800 g** Spargel, geschält, blanchiert

Mehl, zum Panieren

Ei(er), zum Panieren

Semmelbrösel, zum Panieren

Pflanzenöl, zum Herausbacken

## ZUBEREITUNG

1. Für den Frühlingskräuterdip: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken.
2. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
3. Für das Spargel-Cordon Bleu: Schweineschnitzel plattieren, würzen und mit Schinken und Käse belegen. Den Spargel darauflegen, einrollen und mit Mehl, Eier und Semmelbrösel panieren.
4. In heißem Öl herausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Spargel-Cordon Bleu mit dem Frühlingskräuterdip servieren.
6. content not maintained in this language