



ROTES RÜBEN-PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

ZUTATEN FÜR 840 G

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

340 g Rote Rübe(n), gegart

2 EL Olivenöl

1 Spritzer Weißer Balsamico-Essig

1 Orange(n), fein geriebene Schale

Salz

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

Kümmel, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.
2. In Formen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.