



# GESCHMORTER GEMÜSESALAT (CONVOTHERM)



## QimiQ VORTEILE

- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS GEMÜSE

<b>300 g</b>	Karotte(n), in Scheiben geschnitten
<b>200 g</b>	Zucchini, in Scheiben geschnitten
<b>200 g</b>	Stangensellerie, in Scheiben geschnitten
<b>150 g</b>	Rote Paprikaschote(n), in Streifen geschnitten
	Petersilie, fein gehackt
<b>9</b>	Thymianzweig(e), frittiert
<b>35 ml</b>	Olivenöl
<b>0.5</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>150 g</b>	Zwiebel(n), in Streifen geschnitten

### FÜR DIE MARINADE

<b>50 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>30 ml</b>	Olivenöl
<b>20 ml</b>	Balsamico-Essig, weiß
<b>40 g</b>	Getrocknete Tomaten, fein gehackt
<b>250 ml</b>	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
<b>5 g</b>	Petersilie, grob gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 210° C Heißluft vorheizen.
2. Karotten, Zucchini, Sellerie, Paprika, Petersilie, einige Thymianzweige, Olivenöl und Knoblauch im vorgeheizten Convotherm ca. 4 Minuten schmoren. Zwiebel dazugeben und weitere 3 Minuten schmoren.
3. Für die Marinade QimiQ Classic, Öl, Essig, Tomaten, Gemüsefond, Salz, Pfeffer und Petersilie mit einem Stabmixer aufmischen.
4. Das leicht ausgekühlte Schmorgemüse in eine Schüssel geben und mit der Marinade gut vermischen.
5. Das Gemüse mit den restlichen Thymianzweigen anrichten.