



WARMES ZWIEBEL-PAPRIKA-ESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ VORTEILE

- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

300 g QimiQ Sahne-Basis

300 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

40 g Butter

4 g Rohrzucker

45 g Balsamico-Essig

300 g Rote Paprikaschote(n), püriert

Salz

Majoran

Kümmel, gemahlen

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter und Zucker anschwitzen. Mit Essig ablöschen und einreduzieren.
2. Paprikapüree und QimiQ Saucenbasis dazugeben und einreduzieren. Aufmixen, durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.
3. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und gut schütteln.
4. Im Wasserbad warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.