



WARMES SPINATESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ VORTEILE



15



leicht



ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

300 g QimiQ Sahne-Basis

30 g Zwiebel(n), fein gehackt

12 g Knoblauch, fein gehackt

25 g Butter

400 g Cremespinat

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und einreduzieren. Cremespinat dazugeben und fein mixen.
3. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
4. Im Wasserbad warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.