



TOMATEN-PESTO-TÖRTCHEN AUF VOLLKORNBROT



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Tranche(s) de pain complet

FÜR DIE PESTOSCHICHT

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 bouquet(s) Basilic

1 cc Pignons, grillé

1 cs Parmesan, râpée

2 cs Huile d'olive

125 g Ricotta, 45 % de matière grasse

Sel et poivre

FÜR DIE TOMATENSCHICHT

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Tomate(s), épépinée

1 cs Vinaigre balsamique, blanc

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Aus dem Vollkornbrot mit einem Formring (8 cm Ø) 4 Scheiben ausstechen.
2. Für die Pestoschicht Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Öl zu einem Pesto mixen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. 80 g Pesto und Ricotta dazumischen und würzen.
3. Für die Tomatenschicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Brotscheiben in die Formringe legen. Tomaten- und Pestomasse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen und mit dem restlichen Pesto servieren.