



GERÖSTETE ARTISCHOCKEN MIT PIQUILLO PAPRIKA UND WEISSEM PARMESAN MOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 1 RECETTE

GERÖSTETE ARTISCHOCKEN MIT PIQUILLO PAPRIKA

FÜR DAS MOUSSE

263 g QimiQ Base crème

211 g QimiQ Sauce Base

526 g Parmesan

150 g Parmesan, grossièrement râpée

PRÉPARATION

1. Für das Mousse, Parmesan in 1 cm große Würfel schneiden und tiefkühlen.
2. In einen Cutter geben, QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis dazugeben und zu einer cremigen Mousse verarbeiten.
3. In Silikon-Formen abfüllen und tiefkühlen. In geriebenem Parmesan leicht wälzen.
4. Gemeinsam anrichten und mit frittierten Chilischeiben und Kresse garnieren.