



# GERÖSTETE ARTISCHOCKEN MIT PIQUILLO PAPRIKA UND WEISSES 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.