



# CHEDDAR SPITZ MIT TOMATEN CHUTNEY

## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- Préparation simple et rapide



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 1 RECETTE

### TOMATEN CHUTNEY

### FÜR DIE CHEDDAR SPITZE

- 344 g** Cheddar, très mûr
- 172 g** QimiQ Base crème
- 138 g** QimiQ Sauce Base
- 138 g** Olives noires, réduit en purée
- 2 g** Curcuma, séché

### ZUM FERTIGSTELLEN

- 207 g** Cheddar, coupé en petits dés

## PRÉPARATION

1. Für die Cheddar Spitz, Cheddarwürfel einfrieren.
2. Käse in einen Cutter geben und QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen Paste verarbeiten (nicht zu lange cuttern, sonst wird die Masse zäh).
3. Kurkuma dazugeben und gut vermischen.
4. Papierstanitzel Formen, den Käse einfüllen und in der Mitte das Olivenpüree platzieren.
5. Kurz tiefkühlen. Papier entfernen und den Spitz in Cheddar Käse kurz drehen, damit an der Aussenseite die Würfel haften.
6. Zusammen anrichten und mit Wildspargel und frittierte Tomatenhaut garnieren.