



MAISKÜCHLEIN MIT GARNELEN UND RUCOLAPESTO



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE KÜCHLEIN

250 g	QimiQ Base crème
300 g	Maïs, en conserve
50 g	Beurre
90 g	Farine
1	Œuf(s)
	Noix de muscade
	Sel et poivre
	Huile d'olive, pour cuisson

FÜR DAS PESTO

100 g	Roquette, haché
50 g	Pignons
50 g	Parmesan
120 ml	Huile d'olive
	Sel et poivre

FÜR DIE GARNELEN

4	Crevette (Crevettes) à 50 g, pelée
	Sel et poivre
2 cs	Huile d'olive
	Tomates cerises, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Für die Küchlein: Mais in Butter anschwitzen. QimiQ Classic dazugeben und schmelzen lassen. Mehl, Ei, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Eine beschichtete Pfanne mit wenig Öl auspinseln. Mit einem Esslöffel kleine, dünne Küchlein in die Pfanne geben und beidseits goldbraun anbraten.
3. Für das Pesto: Rucola, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten.
5. Maisküchlein mit Garnelen, Rucolapesto und Kirschtomaten garniert servieren.