



# TOMATEN-PESTO-TÖRTCHEN AUF VOLLKORNBROT



## QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

4 Fetta (Fette) di pane integrale

### FÜR DIE PESTOSCHICHT

125 g QimiQ Classic,

1 Basilico

1 Pinoli,

1 Parmigiano,

2 Olio d'oliva

125 g Ricotta, 45 % di grassi

Sale i pepe

### FÜR DIE TOMATENSCHICHT

125 g QimiQ Classic,

2 Pomodoro (Pomodori),

1 Aceto Balsamico,

Sale i pepe

## PREPARAZIONE

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.