



TOMATENMOUSSE MIT BASILIKUM



QimiQ VANTAGGI

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

1 Cipolla (Cipolle),

1 Burro

200 g Pomodori, in conserva e sgocciolati,

1 Concentrato di pomodori

Sale e pepe

250 g QimiQ Classic

1 Basilico,

Succo di limone

Tabasco

125 Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

1. Zwiebel in Butter ansautieren. Tomaten und Tomatenpaste dazugeben und für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. QimiQ Classic zur heißen Tomaten Sauce dazugeben und nochmals mit einem Stabmixer pürieren. In einem kalten Wasserbad runterkühlen.
3. Basilikum, Zitronensaft und Tabasco dazugeben und nochmals pürieren.
4. Die geschlagene Sahne unterheben.
5. Die Masse in kleine Schälchen, die mit Klarsichtfolie ausgelegt sind, einfüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen, am Besten über Nacht.