



TAFELSPITZ MIT KRENKRUSTE UND CREMESPINAT



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



medio

INGREDIENTI PER 4

800 g Bollito di manzo

FÜR DEN CREMESPINAT

80 g Cipolla (Cipolle),

20 g Burro

Farina

200 g QimiQ Classic

200 g Spinaci in foglie,

Sale i pepe

Noce moscata,

Aglio,

FÜR DIE KRUSTE

100 g Burro,

1 Tuorlo d'uovo

100 g QimiQ Classic,

30 g Rafano,

20 g Pangrattato

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Tafelspitz kochen und in Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für den Cremespinat Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit Mehl stauben, QimiQ Classic und Spinat dazugeben und würzen.
4. Für die Kruste ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Butter schaumig schlagen, Eidotter einrühren. QimiQ Classic löffelweise einrühren. Kren, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer dazumischen.
6. Tafelspitz mit der Kruste bestreichen und im vorgeheizten Backofen goldbraun gratinieren.
7. Cremespinat mit Hilfe eines Formringes anrichten und mit Tafelspitz servieren.