



GERÖSTETE ARTISCHOCKEN MIT PIQUILLO PAPRIKA UND WEISSEM PARMESAN MOUSSE



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



25



medio

INGREDIENTI PER 1

GERÖSTETE ARTISCHOCKEN MIT PIQUILLO PAPRIKA

FÜR DAS MOUSSE

263 g	QimiQ Classic
211 g	QimiQ Sauce Base
526 g	Parmigiano
150 g	Parmigiano, grob gerieben

PREPARAZIONE

1. Für das Mousse, Parmesan in 1 cm große Würfel schneiden und tiefkühlen.
2. In einen Cutter geben, QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis dazugeben und zu einer cremigen Mousse verarbeiten.
3. In Silikon-Formen abfüllen und tiefkühlen. In geriebenem Parmesan leicht wälzen.
4. Gemeinsam anrichten und mit frittierten Chilischeiben und Kresse garnieren.