



# GERÖSTETE ARTISCHOCKEN MIT PIQUILLO PAPRIKA UND WEISSES 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

<b>263 g</b>	QimiQ Classic
<b>211 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>526 g</b>	Parmigiano
<b>150 g</b>	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.