



CHEDDAR SPITZ MIT TOMATEN CHUTNEY

QimiQ VANTAGGI

- Tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



medio

INGREDIENTI PER 1

TOMATEN CHUTNEY

FÜR DIE CHEDDAR SPITZE

344 g Cheddar, sehr reif

172 g QimiQ Classic

138 g QimiQ Sauce Base

138 g Olive nere,

2 g Curcuma, secco

ZUM FERTIGSTELLEN

207 g Cheddar,

PREPARAZIONE

1. Für die Cheddar Spitz, Cheddarwürfel einfrieren.
2. Käse in einen Cutter geben und QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen Paste verarbeiten (nicht zu lange cuttern, sonst wird die Masse zäh).
3. Kurkuma dazugeben und gut vermischen.
4. Papierstanitzel Formen, den Käse einfüllen und in der Mitte das Olivenpüree platzieren.
5. Kurz tiefkühlen. Papier entfernen und den Spitz in Cheddar Käse kurz drehen, damit an der Aussenseite die Würfel haften.
6. Zusammen anrichten und mit Wildspargel und frittierter Tomatenhaut garnieren.