



GRITS MIT SESAMAROMA UND GELIERTEM KÜRBIS MIT STERNANIS



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



sempliment

INGREDIENTI PER 1

GELIERTER KÜRBIS MIT STERNANIS

FÜR DIE GRITS

200 g	QimiQ Sauce Base
25 g	Cipolla (Cipolle),
30 g	Burro
40 g	Vino bianco
20 g	Semoliino di mais
50 g	Brodo di verdura
7 g	Olio di sesamo
4 g	Semi di sesamo nero,
4 g	Semi di sesamo bianco,
5 g	Sale marino
1 g	Pepe blanco,

PREPARAZIONE

1. Für die Grits Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen. Grits zugeben, kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen.
2. QimiQ Saucenbasis und Gemüsefond zugeben und langsam unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
3. Wenn der Grits cremig und weich ist, Sesamöl und Sesamkörner untermischen, gut umrühren und würzen.
4. Auskühlen lassen.
5. Zusammen anrichten und mit Schnittlauch, frittierten Karotten und weißem und schwarzem Sesam garnieren.