



PASTINAKENPUREE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE UND VIOLETTE KAROTTENCREME



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1

VIOLETTE KAROTTENCREME

FÜR DAS PASTINAKENPUREE

142 g	QimiQ Sauce Base
372 g	Pastinaca,
36 g	Cipolla (Cipolle),
36 g	Burro
59 g	Vino bianco
18 g	Aceto di vino bianco
118 g	Brodo di verdura
207 g	Formaggio tipo Gorgonzola
7 g	Sale
1 g	Pepe di Caienna

ZUM BINDEN

8 g	Maizena
20 g	Brodo di verdura

PREPARAZIONE

1. Für das Puree Pastinaken in Scheiben schneiden und mit Zwiebel in Butter anschwitzen ohne das sie Farbe bekommen.
2. Mit Weißwein und Essig ablöschen und einreduzieren. Gemüsefond und QimiQ Saucenbasis zugeben.
3. Leicht köcheln lassen bis die Pastinaken weich sind. Im Cutter mit dem Blauschimmelkäse fein pürieren.
4. Wieder zum Kochen bringen, mit Maisstärke / Gemüsefond Mischung binden und 3 Minuten köcheln lassen.
5. Abschmecken und kaltstellen.
6. Zusammen anrichten und mit Chilischeiben und Rote Beete Kresse garnieren.