



CHEDDAR KUGELN MIT TOMATEN CHUTNEY



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



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 Cheddarspitze, Cheddarwürfel einfrieren.
2. Käse in einen Cutter geben und mit 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, den Spitz in Cheddar Käse kurz drehen, damit an der Aussenseite die Würfel haften.
6. Zusammen anrichten und mit Wildspargel und frittiertes Tomatenhaut garnieren.