



PASTINAKENPUREE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1024 G

| | |
|--------------|---------------------------|
| 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. 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 die Maisstärke / Gemüsefond Mischung binden und 3 Minuten köcheln lassen.
5. Abschmecken und kaltstellen.