



MAISKÜCHLEIN MIT GARNELEN UND RUCOLAPESTO



QimiQ VANTAGGI

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE KÜCHLEIN

250 g QimiQ Classic
300 g Mais, in conserva
50 g Burro
90 g Farina
1 Uovo (Uova)
Noce moscata
Sale i pepe
Olio d'oliva,

FÜR DAS PESTO

100 g Rucola,
50 g Pinoli
50 g Parmigiano
120 Olio d'oliva
Sale i pepe

FÜR DIE GARNELEN

4 Gamberetto (Gamberetti) di 50 g,
Sale i pepe
2 Olio d'oliva
Pomodori ciliegini,

PREPARAZIONE

1. Für die Küchlein: Mais in Butter anschwitzen. QimiQ Classic dazugeben und schmelzen lassen. Mehl, Ei, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Eine beschichtete Pfanne mit wenig Öl auspinseln. Mit einem Esslöffel kleine, dünne Küchlein in die Pfanne geben und beidseits goldbraun anbraten.
3. Für das Pesto: Rucola, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten.
5. Maisküchlein mit Garnelen, Rucolapesto und Kirschtomaten garniert servieren.