



# GESCHMORTER GEMÜSESALAT (CONVOTHERM)



## QimiQ VANTAGGI

- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DAS GEMÜSE

- 300 g** Carota (Carote),
- 200 g** Zucchini,
- 200 g** Sedano,
- 150 g** ,  
Prezzemolo,
- 9** Rami di timo, frittiert
- 35** Olio d'oliva
- 0.5** Dente d'aglio,
- 150 g** Cipolla (Cipolle),

### FÜR DIE MARINADE

- 50 g** QimiQ Classic,
- 30** Olio d'oliva
- 20** Aceto Balsamico,
- 40 g** Pomodori secchi,
- 250** Brodo di verdura
- Sale i pepe
- 5 g** Prezzemolo,

## PREPARAZIONE

1. Convotherm auf 210° C Heißluft vorheizen.
2. Karotten, Zucchini, Sellerie, Paprika, Petersilie, einige Thymianzweige, Olivenöl und Knoblauch im vorgeheizten Convotherm ca. 4 Minuten schmoren. Zwiebel dazugeben und weitere 3 Minuten schmoren.
3. Für die Marinade QimiQ Classic, Öl, Essig, Tomaten, Gemüfefond, Salz, Pfeffer und Petersilie mit einem Stabmixer aufmixen.
4. Das leicht ausgekühlte Schmorgemüse in eine Schüssel geben und mit der Marinade gut vermischen.
5. Das Gemüse mit den restlichen Thymianzweigen anrichten.