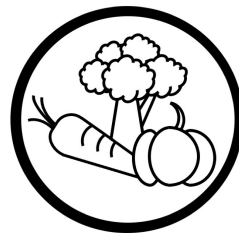


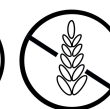
Rüebli mit Peterlischaum



Vorbereitung
20 Minuten
mit TM 10 Min.



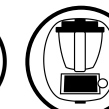
*Vegan



Gluten
frei



Laktose
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

4 Portionen
Vorspeise

4 Rüebli

Rüebli waschen und schälen. Mit einer Mandoline oder einem scharfen Messer ca. 1 mm dicke Scheiben schneiden. Du kannst dies auch mit einem Sparschäler machen, jedoch finde ich dann die Scheiben zu dünn.

100g Peterli
150g Cashewnüsse
2EL Zitronenöl
Salz und Pfeffer

Das Petersilie waschen und von den Stielen entfernen. Zusammen mit den Cashewnüssen und dem Zitronenöl mit dem Stabmixer fein pürieren oder im Thermomix 10 Sekunden auf Stufe 10 pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spritzsack
Bouillon

Die Masse in einen Spritzsack umfüllen. Die Karottenscheiben in der Bouillon weichgaren und auf einem Teller fantasievoll anrichten, sodass du den Petersilienschaum dazwischen dressieren kannst.

Zitronenöl
Chiliflocken

Mit Zitronenöl und Chiliflocken dekorieren
Kalt oder warm geniessen

