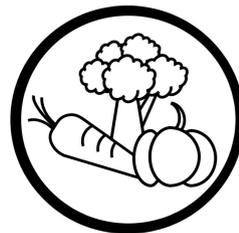


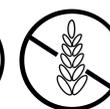
Erbs und Rüebli mit Onsenei



Vorbereitung
20 Minuten
mit TM 10 Min.



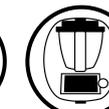
*Vegan



Gluten
frei



Laktose
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

4 Portionen
Amuse

4 Eier* Veganer lassen die Onseneier weg

Die Eier 1 Stunde bei konstanten 70°C im Wasser kochen. (im Thermomix® oder mit einem «Souwider»)

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.

200g Erbsli (frisch oder TK)
150g Cashewnüsse
2EL Zitronenöl
Salz und Pfeffer

Die Erbsli waschen und von den Schalen befreien. In der Bouillon weich kochen und kalt stellen. Zusammen mit den Cashewnüssen und dem Zitronenöl mit dem Stabmixer fein pürieren oder im Thermomix® 20 Sekunden auf Stufe 10 pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spritzsack

Die Masse in einen Spritzsack umfüllen.

Bouillon

Die Karottenscheiben in der Bouillon weich garen, kaltstellen und auf einem Teller fantasievoll anrichten, sodass du den Erbslischaum dazwischen dressieren kannst.

Zitronenöl
Chiliflocken

Das Onsen-Ei dazu legen. Ich lege das Ei meist auf Rucola oder Sprossen. So kannst du den Teller auch besser servieren.

Mit Zitronenöl und Chiliflocken dekorieren.
Kalt geniessen.

