DREIFARBIGE QUINOA

Menù-Zutaten

120 g Soleggiati - TX1
180 g Dadolata di verdure (Gewürfeltes Gemüse) - BS0K
480 g Quinoa tricolore (Dreifarbige Quinoa) - RQ0
60 g Condimento al finocchietto selvatico (Pastasauce mit wildem Fenchel) - BW1
für die Garnierung Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KN0K
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Salz und Pfeffer
60 g Stör
30 g geröstete Pinienkerne
Ein Zweig frischer Fenchel

Chef: Barbara Benvenuti

Zubereitung

Zubereitung
Die Quinoa waschen und in reichlich Wasser, das zuvor gesalzen wurde, ca. 10 Minuten lang kochen. In der Zwischenzeit den Stör in Scheiben und dann in Streifen schneiden, und die Gemüsewürfel mit Wasser spülen und dann mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Hilfe eines runden Teigausstechers eine erste Schicht Gemüsewürfel anrichten und dabei eine ebene Fläche formen.
Die Quinoa hinzugeben und leicht andrücken; die Oberfläche dann mit den sonnengetrockneten Tomaten, dem Stör und den Pinienkernen garnieren. Auf einem Teller anrichten und mit frischem Fenchel, einem Schuss nativem Olivenöl und einigen Tropfen Paprikacreme dekorieren.
Tipps von unserem Chefkoch
Für eine vegane Version des Rezepts den Stör durch geräucherten Tofu ersetzen; statt der Fenchel-Soße in Scheiben geschnittene italienische Oliven verwenden, und statt der Gemüsewürfel das Produkt „Gemüse Armonia“ von Menù

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)