KÜRBISCREME AUS KOKOSNUSS, MIT NÜSSEN UND PILZEN



Menù-Zutaten

240 g Solofungo Poker Natura (Vier Pilzsorten, natur) - FVP
650 g Crema di zucca (Kürbiscreme) - EC0K
90 g Salsa alle noci (Walnusssauce) - C4H
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

300 ml Kokosnussmilch
n.B. Thymian
n.B. Rosmarin
n.B. Salz und Pfeffer
60 g gehackte Schalotte
30 g Butter

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 6 Personen
In einem kleinen Kochtopf die Schalotte mit Butter und einem Esslöffel nativem Olivenöl extra anschwitzen. Kürbiscreme, Kokosmilch und eine Kelle Gemüsebrühe "Buon Brodo" je nach gewünschter Konsistenz hinzugeben; einige Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit Thymian und Rosmarin in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl anbraten, dann die Vier Pilzsorten anbraten. Mit Salz und Paprika würzen. Die Creme in die Teller geben, die Pilze in die Mitte setzen und mit ein paar Tropfen Walnusssauce abschließen.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)