

DATTEL GOLD

FEINES QUINOA-CREMESÜPPCHEN

Zutaten für 4 Personen:

- 50g Zwiebel
- Olivenöl
- 20-30g Quinoa, gemahlen
- 0,8l Gemüsefond
- 60g Sahne
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 20ml Weißwein
- 20ml Dattel Gold Walcher
- Lauch, Stangensellerie
- 2-3 Datteln, zerkleinert
- etwas rote Quinoa

Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und mit dem Öl farblos anschwitzen. Die gemahlene Quinoa beigegeben und farblos, aber intensiv anschwitzen. Mit dem Gemüsefond und dem Wein aufgießen, mit der Sahne veredeln, leicht abschmecken und aufkochen lassen. Ca. 12 Minuten köcheln lassen. Lauch und Stangensellerie in ganz feine Würfel schneiden und roh in die Suppe geben. Die Suppe anschließend mit einem Mixstab oder Bimby gut aufmixen und mit Olivenöl verfeinern. Gut abschmecken und mit Dattel Gold Walcher veredeln. Durch die Verwendung von Dattel Gold Walcher erreichen Sie einen optimalen Säuregehalt, der der Suppe ein luftiges, schmackhaftes Aroma verleiht.

Empfohlene Anrichteform:

In einer großen Tasse oder einem tiefen Teller anrichten. Die rote Quinoa und die zerstückelten Datteln auf der Suppe verteilen. Mit zartem Grün, etwas Dattel Gold und einer leicht angetoasteten Brotscheibe servieren.



DATTEL GOLD

GUSTOSA VELLUTATA DI QUINOA

Ingredienti per 4 persone:

- 50g di cipolla
- olio d'oliva
- 20-30g di quinoa, macinata
- 0,8l di brodo vegetale
- 60g di panna
- sale e pepe macinati al momento
- 20ml di vino bianco
- 20ml Dattel Gold Walcher
- porro, sedano
- 2-3 datteri, a pezzettini
- un pó di quinoa rossa

Preparazione:

Tritare finemente la cipolla e soffriggerla con l'olio, facendo attenzione che la cipolla non prenda colore. Aggiungere la quinoa macinata e soffriggerla intensamente assieme alla cipolla, ponendo anche qui attenzione che non prenda colore. Aggiungere il brodo vegetale, il vino e la panna, insaporire leggermente e portare ad ebollizione. Cuocere a fuoco lento per circa 12 minuti. Tagliare porro e sedano a cubetti molto fini e aggiungerli crudi alla zuppa. Quindi frullare bene la zuppa con un frullatore o con il bimby ed affinare con olio d'oliva. Insaporire bene la crema e completare con Dattel Gold Walcher. Utilizzando il balsamo Dattel Gold Walcher si ottiene un livello di acidità ottimale, che conferisce alla crema un sapore leggero e gustoso.

Servire:

Servire la crema in una tazza grande o in un piatto profondo. Distribuire la quinoa rossa ed i datteri a pezzettini sulla crema. Servire con erbe verdi, un po' di Dattel Gold Walcher ed una fetta di pane leggermente tostato.

