



# PETERLIMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 281 G

**140 g** Peterli

**85 g** QimiQ Rahm-Basis

**50 g** Butter

**4.5 g** Salz

**2 g** Weisser Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Peterli in stark gesalzenem Wasser blanchieren. Gut ausdrücken, grob schneiden und in einen Cutter geben.
2. QimiQ Classic und Butter dazugeben, zu einem feinen Püree verarbeiten und mit Salz abschmecken.
3. In eine Form abfüllen und auskühlen lassen.