



# FETA-OREGANO-MOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Ersetzt Rahm teilweise oder ganz
- Lässt sich mit Öl dauerhaft vermischen
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**45 ml** Olivenöl Extra Vergine

**15 ml** Zitronensaft

**10 g** Sriracha-Chilisauce

**400 g** Fetakäse, zerbröseln

**2 g** Knoblauchpaste

**2 g** Salz

**1.5 g** Zitronenschale, frisch

**1.5 g** Peterli, frisch

**2.5 g** Oreganoblätter

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Olivenöl langsam dazugeben und gut einarbeiten.
3. Zitronensaft, Chilisauce und Feta dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Knoblauchpaste, Salz, Zitronenschale, Petersilie und Oregano dazumischen.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und mit Brot oder Cracker servieren.