



PEPERONI MIT CHORIZOMOUSSE GEFÜLLT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

6 Peperoni(s)

50 g Saurer Halbrahm

1 TL Paprikapulver, mild

100 g Getrocknete Tomaten, geschnitten

1 TL Kümmel, gemahlen

120 g Chorizo [Spanische Paprikasalami], geschnitten

60 g Schwarze Oliven, gehackt

40 g Frühlingszwiebel(n), geschnitten

1 EL Peterli, gehackt

40 g Ketchup

ZUBEREITUNG

1. Bei den Peperoni jeweils den Deckel abschneiden und die Kerne entfernen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Peperoni mit der Masse füllen und kühlen.