



KÜRBISKERNMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Magerquark

100 g Kürbiskerne, geröstet

80 ml Kürbiskernöl

Salz und Pfeffer

Kürbiskerne, zum Garnieren

Friséesalat, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magerquark und Kürbiskerne dazumischen.
2. Kürbiskernöl einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen und mit Friséesalat und Kürbiskernen garniert servieren.