



# KÜRBIS-JOGURT-AUFSTRICH MIT HALLOUMI KÄSE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**300 g** Kürbis

Salz und Pfeffer

**80 ml** Olivenöl

**150 g** Griechischer Jogurt

**1 g** Zimt

**1 g** Kardamom

**0.5 g** Muskatnuss

Brauner Zucker

**20 ml** Zitronensaft

**5 g** Zitronenschale

**180 g** Kryssos Halloumi Käse

## ZUBEREITUNG

1. Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und in einem Topf zugedeckt im Ofen bei 160 °C weich schmoren. Die Masse pürieren und abkühlen lassen.
2. QimiQ glatt rühren. Griechischen Jogurt, Kürbispüree und Gewürze dazumischen und abschmecken.
3. Halloumi Käse anbraten, in kleine Stücke schneiden und dazumischen.
4. Mit Plundergebäck servieren.