



# ROTES PEPERONIMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**180 g** Pikant-süße Peperoni, eingelegt

**200 g** Mascarpone

**25 ml** Zitronensaft

Salz

Cayennepfeffer

Friséesalat, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ und abgetropfte Peperoni zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Mascarpone und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen und mit Friséesalat garniert servieren.