



# SCHAFSKÄSEKUGELN AUF BLATTSALAT MIT HONIGMARINADE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE KUGELN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**400 g** Schafskäse, zerdrückt

**50 g** Mandeln, fein gehackt

**50 g** Kürbiskerne, fein gehackt

**50 g** Schwarze Oliven, fein gehackt

### FÜR DIE MARINADE

**40 ml** Olivenöl

**2 EL** Weissweinessig

**1 EL** Honig

Salz und Pfeffer

### FÜR DIE GARNITUR

**100 g** Weintrauben

Cherrytomaten, fein geschnitten

Friséesalat

## ZUBEREITUNG

1. Für die Kugeln ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Schafskäse dazumischen. (Falls die Masse zu weich ist, kurz in den Kühlschrank stellen). Aus der Masse 12 Kugeln formen.
2. Jeweils 4 Kugeln in Mandeln, Kürbiskernen und Oliven wenden und gut festdrücken.
3. Für die Marinade Olivenöl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer vermischen.
4. Jeweils 3 verschiedene Kugeln auf einem Teller anrichten. Mit Weintrauben, Kirschtomaten und Friséesalat garnieren und mit der Marinade beträufeln.