



FETAKÄSE-MOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Vollrahm

230 g Feta

10 g Schnittlauch, fein gehackt

40 ml Olivenöl

2.5 g Oregano, gehackt

1.5 g Paprikaflocken

Salz, nach Bedarf

1.5 g Pfeffer

5 g Knoblauchpaste

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Olivenöl, Schlagobers und Feta dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Kräuter und Gewürze dazumischen und gut durchkühlen lassen.